

Somos



JOHANNA SAN
MIGUEL Y LA
REIVINDICACIÓN DE
LAS 'SEÑORAS' EN
NUEVA TEMPORADA
DE SU SHOW

LA LIMA
BRUTALISTA: LOS
EDIFICIOS MÁS
REPRESENTATIVOS
DE ESTE ESTILO
ARQUITECTÓNICO

Tantas veces Calamaro

Antes de su concierto en Lima, el músico argentino conversa con Somos sobre el rock latino, el paso de los años y cómo —quizás— sí se puede vivir del amor.

SABORES QUE ENCIENDEN EL VERANO



LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE

En esta temporada, te invitamos a vivir una experiencia única con el lanzamiento de nuestra nueva carta de barra, donde la creatividad y los sabores de verano se fusionan. Nuestra propuesta combina una selección exclusiva de cócteles de autor y una oferta gastronómica de entradas diseñadas para maridar a la perfección.

Cada detalle está inspirado en la esencia vibrante del verano: frescura, color y sofisticación en cada sorbo y bocado. Ven y déjate sorprender por una propuesta que eleva el arte de la mixología y la cocina, capturando el espíritu de la temporada en cada experiencia.

¡Te esperamos
para brindar juntos!

BARRANCO
JIRÓN CENTENARIO 105

SAN ISIDRO
SANTA LUISA 265

SAN BORJA
AV. PRIMAVERA 1053

RESERVA

RUDANI INVERSIONES S.A.C. 20549879277

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Pasó esta semana



◆◆ **Histórico.** Los músicos peruanos Juan Diego Flórez y Lucho Quequezana participaron en el Spring Festival Gala, el evento televisivo más visto del mundo que celebra el Año Nuevo chino. Tocarón una versión de "El cóndor pasa" con músicos locales.



◆◆ **Un alcalde llamado Speed.** El popular streamer estadounidense Darren Jason Watkins Jr., conocido como IShowSpeed o simplemente Speed, visitó Lima el martes pasado y realizó una transmisión en vivo que batió récords en su canal. Durante su estadía, fue nombrado "alcalde de Lima por una hora" por el alcalde Rafael López Aliaga y recorrió el Centro Histórico, interactuando con numerosos seguidores. Según Speed, el Perú fue el país con más interacciones en su canal en Sudamérica y el segundo en el mundo.



◆ **Órdenes de Trump**
EL PRESIDENTE DE ESTADOS UNIDOS DECRETÓ LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE DETENCIÓN PARA INMIGRANTES ILEGALES UBICADO EN LA CUESTIONADA BASE DE GUANTÁNAMO, UBICADA EN CUBA.



◆◆ **Bebida bandera.** Hoy se celebra el Día del Pisco Sour, cóctel a base de pisco, limón, clara de huevo, jarabe de goma y amargo de angostura. En 2024, el Bar Inglés del hotel Country se llevó el premio Somos al mejor pisco sour del Perú. Motivo para visitarlos.

31 grados

DE TEMPERATURA SERÍA EL PICO QUE ALCANZARÍA EL CLIMA DE LA CIUDAD DE LIMA PARA LOS PRÓXIMOS DÍAS, SEGÚN PRONÓSTICOS DEL SENAMHI.

11 nominaciones

AL GRAMMY 2025 TIENE LA CANTANTE BEYONCÉ QUE COMPITE POR SU DISCO "COWBOY CARTER". LOS PREMIOS SE ENTREGAN ESTE DOMINGO 2 DE FEBRERO, EN LOS ÁNGELES.

600 mil millones

DE DÓLARES EN PÉRDIDAS REGISTRÓ LA FABRICANTE DE CHIPS ESTADOUNIDENSE NVIDIA. SE TRATA DE LA MAYOR CAÍDA DIARIA EN LA HISTORIA DE LA BOLSA DE VALORES.



◆◆ **Messimanía.** La llegada de Lionel Messi al Perú desató la locura entre sus fanáticos, quienes persiguieron su bus y llenaron el estadio Monumental para presenciar el amistoso entre el Inter Miami y Universitario de Deportes.



“
OJO CON LOS QUE, DE
FORMA BANAL, LEVANTAN
ACUSACIONES DE NAZI
CONTRA LOS QUE PIENSAN
DISTINTO, COMO HAN HECHO
CON MI AMIGO ELON MUSK

Javier Milei
PRESIDENTE DE ARGENTINA

El mandatario volvió a defender por cuarta vez al magnate sudafricano, acusado de ser simpatizante nazi.

Contenido

01/02/25



42

El universo del cannabis medicinal

Las bondades de los derivados de la planta de cannabis son bastante amplias. Actualmente, en nuestro país, se pueden utilizar en aceites, gomitas, cremas, ungüentos y hasta protectores solares. También para tratar dolencias físicas y, en algunos casos, psicológicas. Conoce las opciones y dónde encontrarlas.

36

La versión más real de Johanna San Miguel

Uno de los rostros más reconocibles de la televisión peruana, la actriz Johanna San Miguel conversa con **Somos** sobre su etapa televisiva y su regreso al teatro con una nueva temporada de "Ya siéntese, señora".



32

Mundos acuáticos

Hicimos un recorrido por los parques acuáticos más impresionantes de la capital, con enormes toboganes y piscinas que rompen esquemas. La diversión familiar está asegurada.

46

Cafecito del verano

La coctelería peruana se enciende este verano con el renacer del clásico carajillo en cafeterías y barras de Lima, una tendencia que viene de las 'coffee parties' y la búsqueda de una bebida refrescante con intensidad. El espresso martini y otros cócteles con café se suman a la movida.



- 06. Belleza
- 08. Bienestar
- 13. Gastronomía
- 14. Feria Fitur 2025
- 16. Lima brutalista
- 20. Copa Juvenil Mitsubishi Asia
- 22. Circo Beat
- 40. Novalima
- 49. Astrología

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Jorge Chávez Noriega

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@someselcomercio

REDACCIÓN
Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina,
La Victoria, Lima. 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

NUEVO

COROLLA CROSS

HÍBRIDO ELÉCTRICO



BENEFICIOS EXCLUSIVOS

7.99%
TASA
PREFERENCIAL

- + SEGURO TOYOTA GRATIS
- + MANTENIMIENTO PREVENTIVO GRATIS POR 1 AÑO o 10,000 KM

TOYOTA LIFE
El crédito a tu medida



MALETERA ESPACIOSA CON
APERTURA ELÉCTRICA Y KICK OPEN



CARGADOR INALÁMBRICO

MUÉVETE A TU MEJOR VERSIÓN

El nuevo Corolla Cross Híbrido Eléctrico cuenta con **tecnología auto-recargable**. Esto lo convierte en uno de los vehículos más eficientes del mundo, asegurando mayor potencia y menor consumo de combustible.

Conócelo en www.toyotaperu.com.pe o en la red de concesionarios a nivel nacional.

CONOCE MÁS AQUÍ



TOYOTA
Una vida de confianza

Paga tu primera cuota completa hasta julio 2025, de Mitsui Auto Finance Peru S.A. (MAF), RUC N° 20375361991, sujeto a evaluación crediticia, de acuerdo al perfil del cliente. Para el modelo COROLLA CROSS 1.8 HV FULL D-LUX CVT (2025), versión 1935. Año modelo 2025. Sólo uso particular del vehículo. La cuota mensual del ejemplo aplica únicamente para financiamientos en soles. El monto del equivalente en dólares es referencial. En caso el cliente desee adquirir el financiamiento en dólares el monto de la cuota será distinto. Comprende un periodo de gracia de hasta 6 meses, durante ese plazo se paga solo el costo de seguro de desgravamen lo que aplica según el desembolso del crédito (para desembolso en octubre 2024 se paga la primera cuota completa en mayo 2025, desembolso en noviembre 2024 se paga la primera cuota completa en junio 2025 y desembolso en diciembre 2024 se paga la primera cuota completa en julio 2025). Condiciones válidas del 01 al 31 de Enero de 2025. Ejemplo: Crédito con desembolso en Diciembre 2024 y periodo de gracia de 6 meses; para el COROLLA CROSS 1.8 HV FULL D-LUX CVT (2025) de precio referencial de \$33,290.00 (S/125,836.20): Cuota inicial desde 35% equivalente a \$11,651.50 (S/44,042.67). Cuotas mensuales del crédito desde Diciembre 2024 hasta Junio 2025 N° 1 a N° 6 desde S/178.75 por costo de seguros de desgravamen (periodo de gracia), cuotas mensuales completas desde Julio 2025 hasta Julio 2029 N° 7 a N° 54 desde S/1,175.00 y una cuota final completa N° 55 de \$14,980.50 (S/56,626.29), cuotas dobles en julio y diciembre. TEA referencial: 7.99%, TCEA referencial: 10.69%. Monto a financiar S/97,956.13. Total de interés S/28,149.65. Incluyen costo de seguro de desgravamen, gastos notariales, registrales y GPS. No incluye seguro vehicular. Cargo adicional por envío físico de estado de cuenta y tasa por incumplimiento de pago, según tarifario. Tipo de cambio referencial S/ 3.780, al momento de la transacción se aplicará el tipo de cambio vigente del día. Más información de condiciones, tasas de interés, comisiones y gastos en www.mafperu.com, el tarifario de crédito vehicular y oficinas. Aplica a nivel nacional. No acumulable con otras promociones. Imágenes referenciales. El vehículo es vendido por el Concesionario que responde por su calidad. Ley N° 28587 y Res. SBS N° 3274-2017.

Cuidado completo

POR: CELESTE PÉREZ

La piel es el órgano más grande del cuerpo humano. La del rostro, en específico, es una de las zonas más delicadas y por ende necesita atenciones que le permitan lucir saludable y radiante. Con una demanda cada vez más alta en la capital por tratamientos de belleza, faciales y masajes, la empresaria y certificada en estética Lucía Gallese de Osma encontró la oportunidad de abrir las puertas de un espacio personalizado que transmita bienestar en cada detalle: Cara Sanctuary (@cara_sanctuary).

“Es un lugar que combina bien el profesionalismo con la desconexión. La piel es tan diversa que hacía falta un espacio donde los faciales y limpiezas se centren en ello, personalizando según la necesidad para encontrar el tratamiento ideal”, cuenta.

¿Piel sensible, mixta o deshidratada?, en Cara Sanctuary hay un tratamiento perfecto y avanzado para cada una.

Así, este espacio innova con propuestas interesantes como oxígeno medicinal con centella asiática, mascarillas frozen y crioterapia.

Además, también cuentan con otros ‘booms beauty’ en el mundo, como el ‘workout’ y yoga facial, que tonifican los músculos de esta área e incluyen tratamientos de drenaje linfático y gua sha, herramienta desinflamante favorita de celebridades como Gwyneth Paltrow y Kendall Jenner.

Un nuevo espacio en Lima propone cuidar el rostro con una experiencia 360°, con tratamientos especializados, yoga facial y nutricionistas capacitados. Conozcamos más de Cara Sanctuary.

ISTOCK



CARA SANCTUARY

Ideales para el verano

Lucía Gallese, CEO de la marca, apunta a que los tratamientos más recomendados para esta época del año son aquellos que aportan un ‘boost’ de hidratación.

“Nuestro ‘hydration bomb’, por ejemplo, ofrece una limpieza profunda hidratante, con péptidos de colágeno”, explica. Otro que sugiere para la piel en el verano es la opción “Yes, I’m sensitive”, que da una limpieza tan profunda como calmante al rostro, con oxígeno medicinal y mascarilla frozen.

ADEMÁS DE TRATAMIENTOS Y LIMPIEZAS FACIALES, CARA SANCTUARY RESALTA CON ‘WORKOUTS’ Y ‘YOGA’ PARA ESTA ZONA, QUE TONIFICAN, ALIVIAN Y DESHINCHAN LA CARA.

REFLEJO DEL INTERIOR

Un programa de nutrición completa a la perfección la propuesta de Cara Sanctuary. “Esta opción se da con nutricionistas especialistas en piel, porque creemos que la alimentación influye mucho en cómo luce esta delicada zona”, explica Gallese.

Así, a los faciales y limpiezas, se añaden recomendaciones alimenticias que ayudan a controlar, por ejemplo, el acné, la rosácea y el envejecimiento prematuro.

En esa línea, estos programas que engloban nutrición, bienestar y cuidado de la piel varían en tiempo según la necesidad, algo que se puede conocer con más detalle a través del IG oficial, @cara_sanctuary. Asimismo, las citas pueden reservarse vía WhatsApp, al 947 009 055. //

FOTOS: PACÍFICO SEGUROS



LAS 'TORI ESTACIONES' DE PACÍFICO SE ENCUENTRAN EN EL KM 50 (SANTA MARÍA, EN DIRECCIÓN DE NORTE A SUR) Y KM 90 (BUJAMA, EN DIRECCIÓN DE SUR A NORTE).



Verano

SEGUROS EN LA RUTA

Con su propuesta “Protegidos torito el verano”, Pacífico sorprende con estaciones de servicios gratuitos en la Panamericana Sur para que toda la familia pueda disfrutar y descansar.

POR:
CELESTE PÉREZ

Un oasis en medio de la carretera pensado para satisfacer y ayudar a quien lo necesite. Con la apuesta “Protegidos torito el verano” (puede conocer más detalles en pacifico.com.pe/protegidos-torito-el-verano), Pacífico Seguros pone en marcha las ‘Tori estaciones’ en dos puntos de la Panamericana Sur (km 50 y km 90), donde se puede disfrutar gratuitamente de diversos servicios, como una zona de descanso e hidratación y puntos de carga para el celular.

“Sabemos que en el verano la gente deja sus casas y coge sus autos, a su familia y se enrumba aproximadamente hacia el kilómetro 100 en la Panamericana Sur. En ese trayecto largo, pueden presentarse imprevistos en la ruta, con el auto o con la familia, y es en esos casos en que consideramos a nuestras estaciones unos salvavidas en ruta”, explica Rocío Bouroncle, gerente de Comunicación y Marca de Pacífico Seguros.

En estos puntos, ubicados en Santa María y Bujama, las familias encontrarán también servicios de ‘car wash express’ para la parte exterior de los autos, así como también zonas de descanso e hidratación para mascotas, los engreídos



Además de las ‘Tori estaciones’, Pacífico cuenta con coberturas en el sur para sus clientes este verano, como auxilio mecánico (ante algún desperfecto en auto, bicicleta o cuatrimoto), servicio de grúa si te quedaste varado y ambulancias disponibles las 24 horas del día.

del hogar.

En tanto, Pacífico Seguros no para de innovar en favor de la seguridad de sus clientes, por lo que este verano también sorprenden con drones que monitorean el camino de la Panamericana Sur. A la vanguardia, con estos gadgets logran vigilar el tráfico, alertar sobre accidentes y brindar una atención proactiva en sus servicios. La información de estos drones se encuentra vía el ‘ReporTorito’, presente en las redes sociales de Pacífico Seguros.

“Si tienen un imprevisto con su vehículo acá también hay asistencia mecánica, se les puede recargar la batería, revisar la presión a las llantas y más”, agrega Bouroncle.

Estos novedosos espacios estarán en pie hasta el próximo 20 de abril. Perseguir el verano este 2025 se puede hacer con total tranquilidad. Las estaciones de ‘Tori’ en la Panamericana Sur estarán esperando ante cualquier eventualidad. Más información en @pacifico_seguros. //

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@maca_wellness



Hoy más que nunca los fermentados forman parte de nuestra dieta diaria, sean preparados en casa o con marcas locales. Son una fuente viva de microorganismos beneficiosos que pueden marcar una gran diferencia en nuestra salud digestiva y aquí te cuento todo sobre ellos.



El arte de fermentar: tradición, cultura y salud intestinal

Imagínate que hay una fiesta en tu intestino, pero en lugar de música y luces de neón, hay billones de microorganismos bailando al ritmo de la fermentación. Eso es exactamente lo que sucede cuando consumes alimentos fermentados, una práctica ancestral que ha acompañado a la humanidad durante siglos y que hoy, gracias a la ciencia, entendemos mejor que nunca. No solo sirven para conservar los alimentos por más tiempo, sino que además se transforman en un potente aliado para tu salud digestiva.

Recientemente, tuve la oportunidad de sumergirme en el mundo de la fermentación en el corazón de nuestro Tarapoto, donde aprendí de primera mano cómo estos alimentos

FOTOS: ISTOCK



EL KIMCHI ES UN PLATO TRADICIONAL COREANO DE VERDURAS FERMENTADAS, MUY NUTRITIVO Y SALUDABLE, RICO EN FIBRA Y BACTERIAS VIVAS. LA FERMENTACIÓN DEL KIMCHI PRODUCE SABORES ÁCIDOS, PICANTES Y AGRIOS.



EL YOGUR Y EL KÉFIR SON PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS, RICOS EN PROTEÍNAS, CALCIO Y VITAMINAS. ADEMÁS, AYUDAN A MEJORAR LA FLORA INTESTINAL.



PREPARAR KOMBUCHA EN CASA ES MÁS QUE UNA MODA: EL CONSUMO DE ESTA BEBIDA FERMENTADA A BASE DE TÉ, AZÚCAR, LEVADURAS Y BACTERIAS SE HA DIFUNDIDO POR TODO EL MUNDO.

representan un legado cultural. Reconfirmé algo que ya sabía: son una herramienta clave para nutrir nuestra microbiota intestinal. Más allá del sabor y la conservación, los fermentados son una fuente viva de microorganismos beneficiosos que pueden marcar una gran diferencia en nuestra salud digestiva. Así que sí, esa kombucha hipster que ves por ahí tiene un propósito más grande que adornar tu feed de Instagram.

DE LA TRADICIÓN A LA CIENCIA

Desde el chucrut alemán hasta la chicha de jora de nuestros Andes, la fermentación ha sido el truco secreto de la humanidad para conservar alimentos cuando no había refrigeradoras. Lo que no se sabía en ese entonces era que esta transformación va más allá: durante el proceso de fermentación, las bacterias y levaduras convierten los azúcares y almidones de los alimentos en compuestos como el ácido láctico, lo que no solo mejora su digestibilidad, sino que también crea un ambiente ideal para el crecimiento de microorganismos benéficos. ¡Y eso es exactamente lo que quiere tu microbiota!

La microbiota intestinal es como un zoológico microscópico lleno de bacterias buenas y malas. ¿Quieres que las buenas dominen? Fácil: aliméntalas con fermentados, no con ultraprocesados! Ese ecosistema de billones de bacterias que habita en nuestro intestino, juega un rol clave en la

digestión, la inmunidad y hasta en nuestro estado de ánimo, y si, quieren ser alimentadas. Los fermentados como el chucrut, el tempeh, el kimchi, el kéfir o el cacao fermentado, aportan microorganismos naturales a nuestro sistema digestivo, fortaleciendo nuestra microbiota y mejorando la absorción de nutrientes.

Por esto te recomiendo incluir alimentos fermentados en tu dieta, ya sea que los compres o que los produzcas (créeme que es mucho más sencillo de lo que parece). Puedes empezar poco a poco con pequeños cambios: un yogur natural sin azúcar en vez del que tiene más edulcorantes que bacterias, un poco de chucrut en tu almuerzo o una kombucha real (sin toneladas de azúcar disfrazada de salud). Lo importante es priorizar fermentados vivos y naturales, sin pasteurizar, ya que el calor destruye los microorganismos beneficiosos. Aquí te dejo algunas marcas peruanas donde podrás encontrar de todo un poco: Cuatro Bacterias, Tayta Fermentos, Simbiose, Hiri, Sativa Brew Perú y Misha Rastrera.

La fermentación no es solo una moda de 'hippies'; es la combinación perfecta entre tradición y ciencia. Así que la próxima vez que alguien te mire raro por beber kéfir, diles que estás alimentando tu ejército bacteriano y mejorando tu salud desde adentro. ¡Quién sabe, quizás hasta los convences de unirse a la fiesta! //

Estilo de vida

El día más romántico del año se avecina y las propuestas para sorprender son surtidas: entre las clásicas flores y espumantes, destacan también experiencias para dos en el spa y conciertos.

POR:
CELESTE PÉREZ

CONVERSE



De pies a cabeza

♦ Puro amor resalta en la colección de San Valentín de Converse, en que sus clásicos Chuck Taylor All Star se reinventan con corazones, rosas y brillos. Encuentra todas las opciones en converse.com.pe.

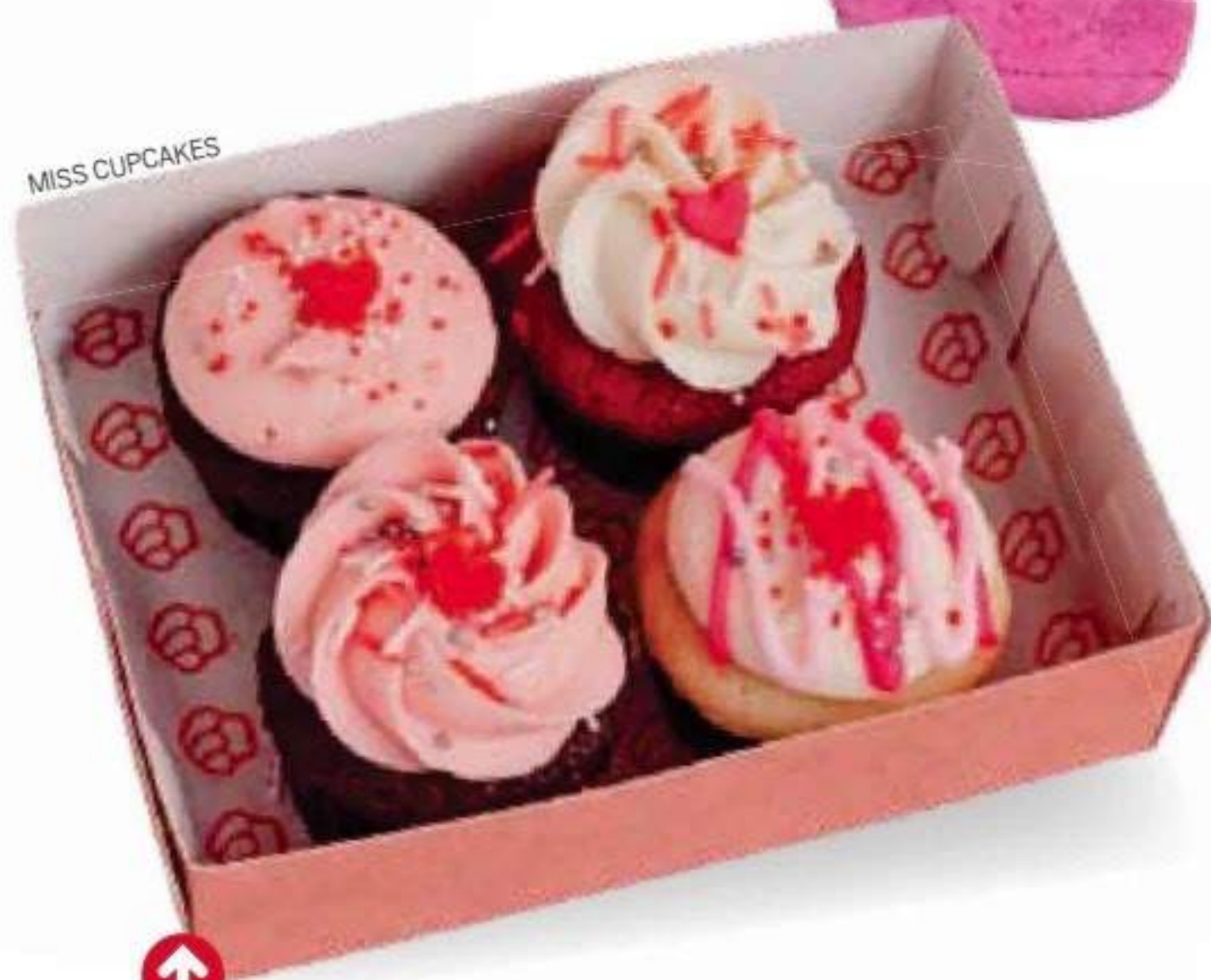
OESCHLE



Tierno y original

♦ Un ramo como ningún otro. Compuesto por peluches de Hello Kitty, My Melody y Kuromi, esta opción de Sanrio promete sorprender a cualquiera. Adquiérela en tiendas físicas y en la web de Oeschle.

MISS CUPCAKES



Endulza tu día

♦ Miss Cupcakes presenta la opción infalible para sorprender a tus seres amados: deliciosos 'cupcakes' de sabores como red velvet, fun-fetti, fresa, frambuesa, sundae y chocolate. Realiza tu pedido en la web misscupcakes.pe o por mail a pedidos@misscupcakes.pe.



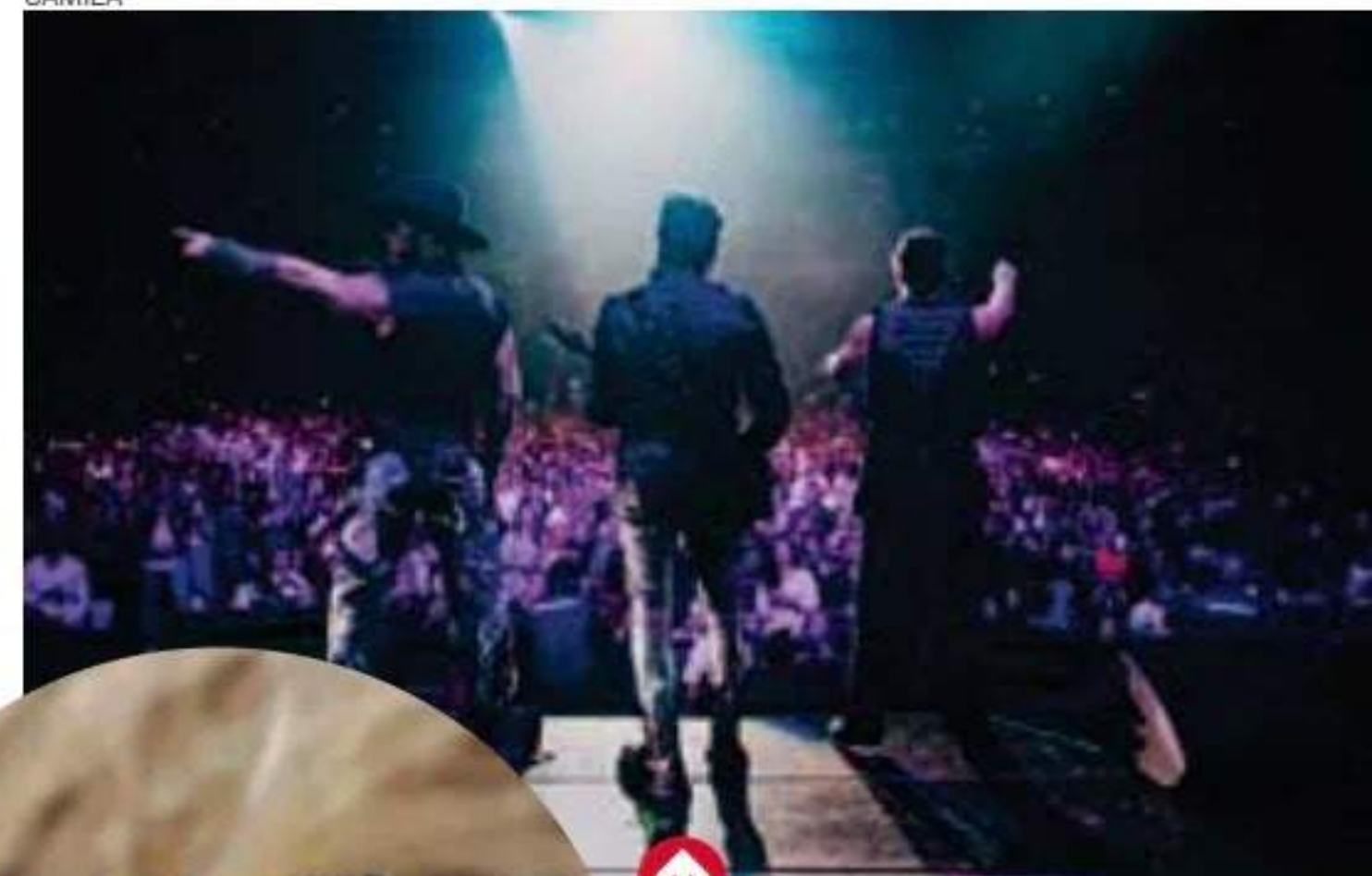
GSHOCK

Para él

♦ Este reloj G-SHOCK está diseñado para que el entrenamiento sea divertido. Además, está equipado con funcionalidad práctica para apoyar la actividad de correr y otras formas de entrenamiento. Lo puedes encontrar en la web de Btime y puntos de venta físicos.

Te regalo amor

CAMILA



A viva voz

♦ Divertirse en dupla este 14 de febrero es posible junto al trío romántico Camila. Si eres suscriptor de **El Comercio**, accede a un 30% de descuento en entradas y disfruta de éxitos como "Colecionista de canciones", "Todo cambió" y "Bésame".

Eres mi estrella

♦ Un accesorio brillante como su amor. Caelia Joyería ofrece estas miniargollas con dijes intercambiables elaboradas en plata 925 con zirrones blancos, versátiles para sumar a cualquier look. Encuentra esta y más opciones personalizables en su IG oficial @caeliajoyeria.



CAELIA JOYERIA

es



LYNCH



Engriendo al paladar

◆ Déjate deleitar por los postres, fondos y bebidas de Lynch Café (@lynchcafe-paravolaroficial) gracias al 20% de descuento que ofrece el Club de Suscriptores de El Comercio en toda su carta para consumo en el local.



SONIDOS DEL MUNDO



Déjate sorprender

◆ Dos mundos que comparten ilusión, hechizo e inspiración: la música y la magia. El próximo jueves 13 de febrero, La Cúpula de las Artes será el escenario de Magos del Amor, un as bajo la manga que puedes disfrutar con un 20% de descuento en las entradas si formas parte del Club de Suscriptores de El Comercio.

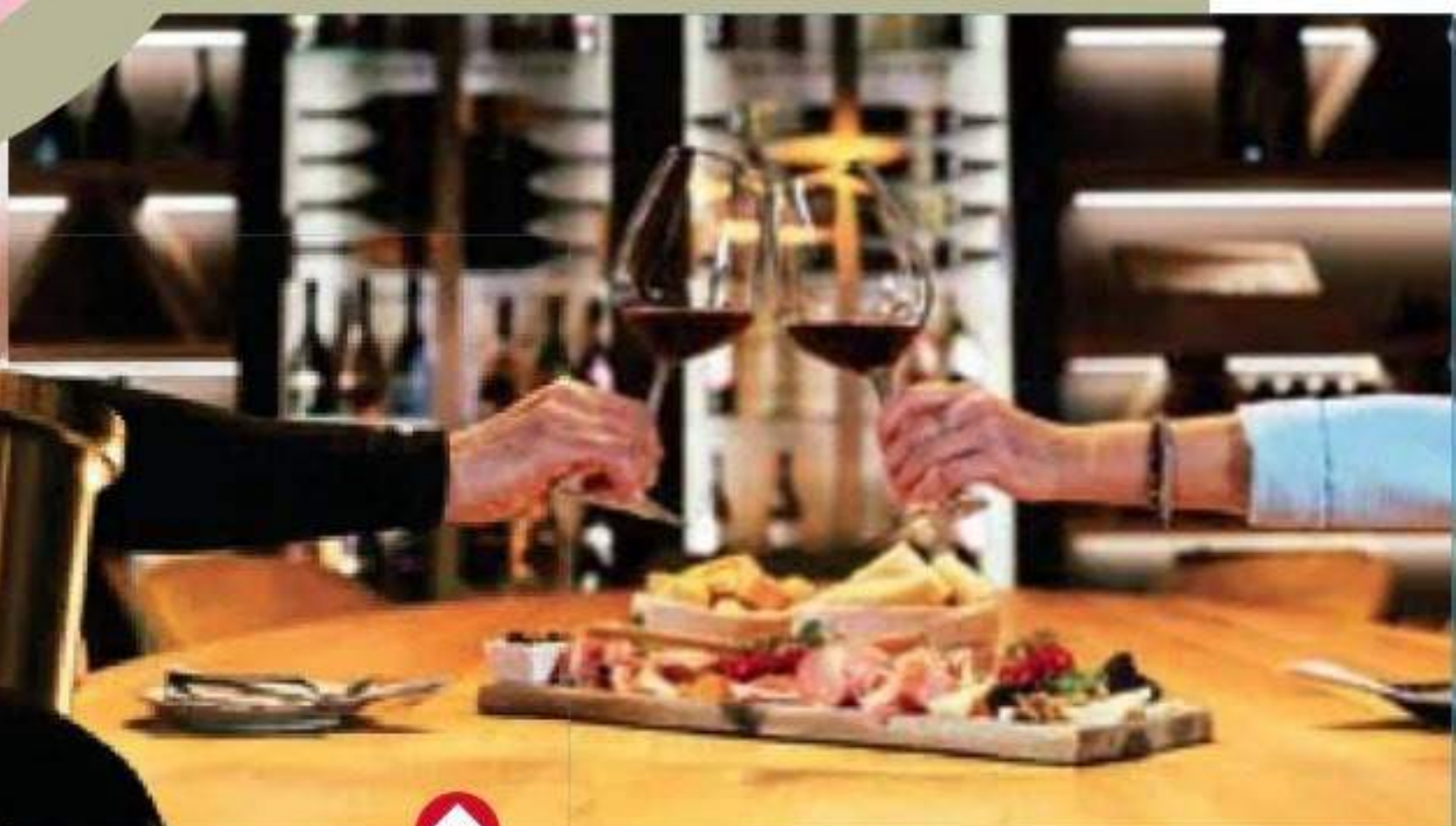


SORPRENDE LIMA



Dulce amor

◆ Sorprende Lima tiene opciones para todos los gustos: desayunos personalizados, flores, boxes, pastelería y más detalles para celebrar el amor. Por ser suscriptor, obtén el 25% de descuento en toda la colección de su web sorprendelima.pe.



Relajación máxima

◆ Renueva la conexión con tu pareja con el ritual para dos que ofrece Almahal Spa en San Isidro y Surco. Un momento romántico que incluye masajes, jacuzzi y experiencia en el sauna. Descubre más y reserva en el IG @almahal_spa.



Aroma intenso

◆ Una fragancia atrevida y amaderada para el hombre de tu vida. El perfume Bottled Absolu de BOSS deja una estela memorable e irresistible con toques de cuero y esencia de pachulí. Disponible en Perfumerías Unidas.



PERFUMERÍAS UNIDAS



Lujo y desconexión

◆ Apuesta por opciones exclusivas para celebrar este Día del Amor en el Hilton Garden Inn Miraflores. Desde una cena romántica de tres tiempos (que incluye una tabla de quesos y fiambres para empezar la noche) hasta una fiesta "Rojo y Champagne", pensada para celebrar en pareja o con amigos al ritmo de un DJ en vivo y con bebidas de una carta especial. Conoce más y asegura tu espacio en el WhatsApp 972 005 394.

HILTON GARDEN INN

En pantalla grande

♦ Si eres una pareja cinéfila, el Club de Suscriptores de El Comercio ofrece opciones en Cinemark, UVK, Cines-tar y Movie Time Premium para disfrutar de tus cintas favoritas. Conoce el detalle de cada descuento ingresando a clubelcomercio.pe.



ISTOCK

Postre para dos

♦ Häagen-Dazs se suma al Club de Suscriptores de El Comercio con sus exquisitos sabores e ingredientes de calidad para ofrecer una experiencia única este San Valentín. Gracias al club, accede a 20% de descuento en combinaciones de toda la carta hasta el 28 de febrero de 2025.



HAAGEN-DAZS



Rico y saludable

♦ Veggie Pizza ofrece una opción deliciosa de pizzas ligeras. Con una base crujiente, salsa de tomate fresca y una mezcla de ingredientes 100% vegetales, brinda una explosión de frescura y sabor en cada bocado. Por ser suscriptor de **El Comercio**, obtén 50% de descuento en pizzas grandes para disfrutar las veces que quieras.



VEGGIE PIZZA



Con amigas

♦ La comedia musicalizada "Cómo olvidar a tu ex" promete ser una terapia colectiva y hacerte cantar a todo pulmón. Con el Club El Comercio, accede a un 25% de descuento en entradas y diviértete en grupo este San Valentín.



LEGO



Flores eternas

♦ Más que un regalo, los sets de la Colección LEGO® Botanicals invitan a vivir momentos significativos, ya que la construcción puede disfrutarse en pareja, con amigos o en familia. Descubre sus opciones florales en lego.eliteoficial.com/collections/especial-botanica o tiendas físicas.



Brindemos por el amor

♦ La Canastería, boutique exclusiva y gourmet, brinda hasta el 50% de descuento en regalos seleccionados para los suscriptores de Club El Comercio. Entre las opciones, destaca el Pack Chardonnay, la Cesta Blois y el Barril Vid. Conoce más en clubelcomercio.pe.

LA CANASTERIA



Gastronomía

Kanay

Dirección: Alcanfores 677, Miraflores

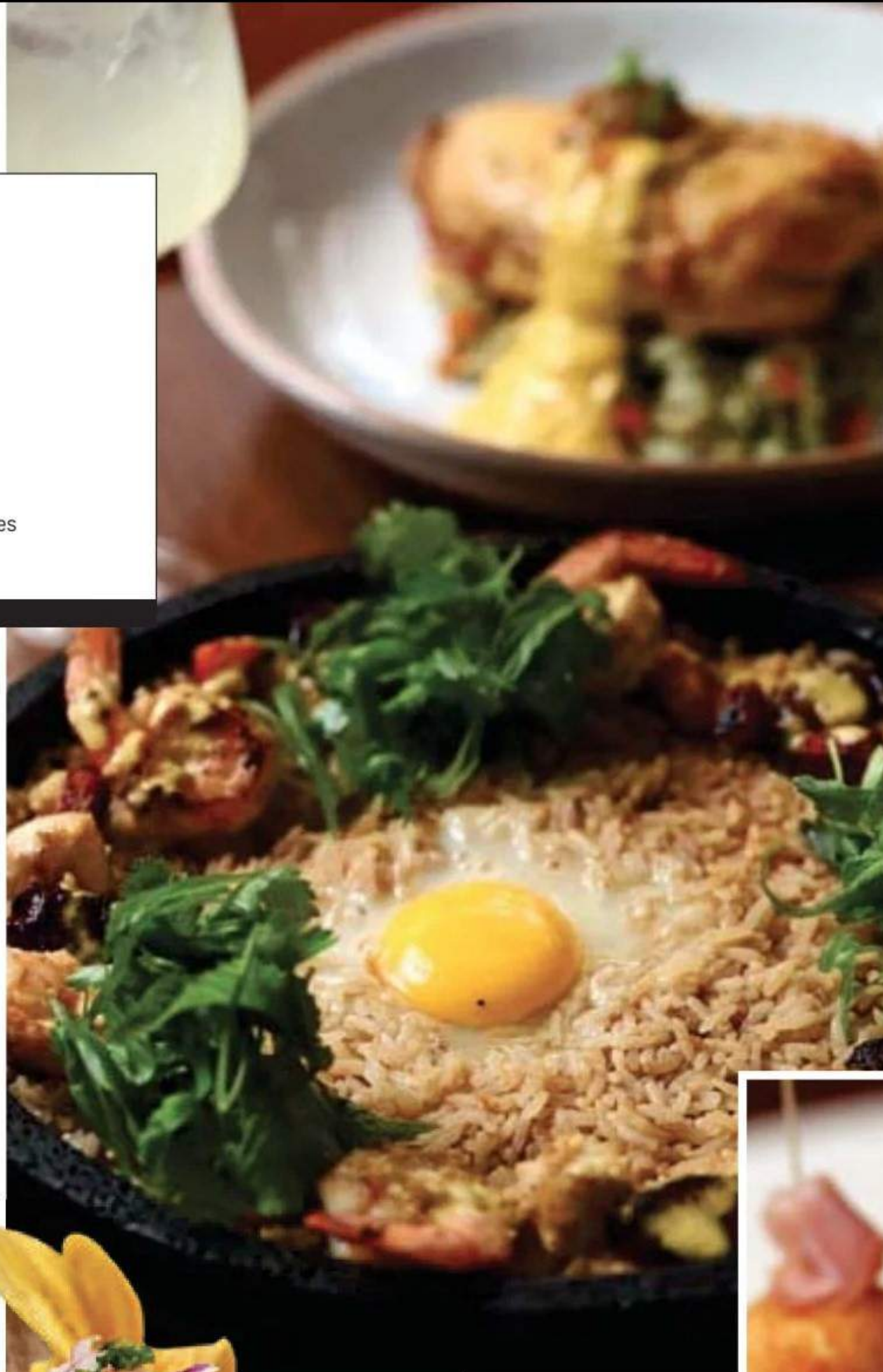
© @kanaylima

Situado en el corazón de Miraflores, este espacio con toques de autor propone un menú donde convergen distintas influencias.

POR: **NORA SUGOBONO**

FOTOS: **VÍCTOR IDROGO**

El cruce entre las miraflores calles Alcanfores y San Martín se está terminando de consolidar como un eje gastronómico variado: en tres de sus cuatro esquinas nos encontramos con restaurantes, cada uno con concepto y público propio. Por un lado tenemos a la cebichería Punto Azul, por otro a Alegría Picantería (cocina piurana a cargo de Francesco de Sanctis), y en la otra acera nos topamos con Kanay, restaurante del hotel Ibis Budget con entrada independiente y una propuesta fusión. Si bien este es un concepto bastante extendido en espacios de corte internacional, la mesa de Kanay busca ponerle un toque más personal a su menú, con versiones novedosas de platos amplia-



DURANTE EL VERANO, EL RESTAURANTE OFRECE UN FESTIVAL DE CEBICHES, CON TRES VARIEDADES QUE SALEN JUNTAS: CARRETILLERO, CEBICHE TIPO TATAKI, Y LECHE DE TIGRE AL ROCOTO (EN FOTO).

mente conocidos, como el arroz con pollo o el chaufa, que varían ligeramente su presentación y su técnica.

Al frente de la operación se encuentra el chef Henry Tapia, con amplia experiencia hotelera y muchas ganas de implementar su creatividad gastronómica en la carta de este local. La temporada veraniega es el momento idóneo, con varias promociones que prometen ser la puerta de entrada a la visita culinaria por aquí. Desde festivales de ceviche y ensaladas, pasando por 'happy hours' en gin tónicos y tintos de verano, hasta

ADELANTE, CHAUFAS A LA PIEDRA, ARROZ FRITO CON LANGOSTINOS, PANCETA AHUMADA, CONCHAS Y SALCHICHA CHINA, SERVIDO EN PLATO DE PIEDRA VOLCÁNICA. ATRÁS, VERSIÓN DE ARROZ CON POLLO CON PIerna CONFITADA EN GRASA DE PATO Y LUEGO PASADA POR FRITURA PROFUNDA.

LA TERRAZA DEL LOCAL SE PRESTA PARA TARDES DE 'AFTER OFFICE' O REUNIONES ENTRE AMIGOS. ABAJO, UNAS BOLITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO CORONADAS CON JAMÓN SERRANO.



un menú ejecutivo diario: hay opciones para todos. Este febrero, además de la cena por San Valentín, también están alistando una experiencia de pachamanca a la olla (en dos sabores, solo los fines de semana) y tendrán dj en vivo todas las noches de jueves durante este mes. El verano pinta bien por aquí. //

Un gran año para el **TURISMO**

La feria Fitur 2025, que tuvo lugar en Madrid, representó el inicio de una serie de iniciativas que resultan claves para fortalecer el sector del turismo en el Perú. Desde el apoyo a las playas del norte hasta la promoción de la artesanía en ferias internacionales como Arco. Aquí todos los detalles.

POR: **ISABEL MIRÓ QUESADA**

El 2024 fue complicado para el turismo en el Perú, que no llegó a su meta de 4 millones. En dicho año nuestro país recibió apenas 3,5 millones de visitantes. Incluso países de la región tradicionalmente más débiles en este rubro, como Chile, nos superaron: Chile logró 5 millones de turistas. Colombia aún más.

Ante este panorama, la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Desilú León, hizo varios anuncios en la feria de turismo Fitur de Madrid, la plaza más importante de promoción para el turismo internacional de cara a nuestro país. En diálogo con **Somos**, León compartió que en los siguientes meses se implementarán acciones para poner en valor las playas del norte del Perú. El ambicioso proyecto buscará ofrecer a los turistas el disfrute del mar peruano, que complementará las visitas a monumentos históricos como Macchu Picchu. La zona de Choquequirao, el turismo gastronómico, el turismo de comunidad, nuevos atractivos de Ayacucho y la Ruta del Barroco Andino son otros de los puntos que recalcó la líder del sector.

AGENDA COMPLETA

Empezando con Cabo Blanco, las playas del norte de Perú recibirán un renovado apoyo de beneficios e infraestructura para atraer a más visitantes internacionales. “Las playas del norte son un destino privilegiado, con sol todo el año, y que requiere una mirada de inversión bastante fuerte. (El objetivo) es que sea un turismo sostenible y que podamos seguir disfrutando de estas maravillas”,

declaró la ministra.

El teleférico a Choquequirao, ambicioso proyecto que el entonces ministro Mathews anunció en esta misma feria en 2024, sigue adelante, confirmó también León. Proinversión empezará en febrero el proceso de licitación para la empresa que implementará este gigante transportador de góndolas para 100 personas. El recorrido empezará en Cusco, llevando a los visitantes por los aires hasta una de las maravillas arqueológicas más emblemáticas del país.

“Queremos potenciar Choquequirao, Kuélap y los pueblos con encanto que han sido distinguidos en el Perú como Leymebamba o Quinoa”, expresó León, resaltando la importancia de fortalecer el turismo en diversas regiones del país. “Esta ruta se presenta como una excelente oportunidad para promover el turismo comunitario y vivencial, conectando a los turistas con las tradiciones ancestrales”, añade.

A su vez, Ayacucho se perfila como uno de los destinos emergentes más importantes para 2025. La región experimentó un aumento del 40% en la llegada de turistas durante 2024 y, para 2025, se espera que continúe creciendo gracias a varias novedades. En este sentido, Carlos Añaños, fundador del Patronato Piki-machay, destacó la apertura del primer hotel de alta gama en la región. Este establecimiento ofrecerá una experiencia única, lo que elevará la oferta turística de Ayacucho, que también incluye la celebración de la Semana Santa y el atractivo ‘chaccu’ de vicuñas, una tradición ancestral convertida en evento turístico.



EL STAND DEL PERÚ EN FITUR TUVO EL DOBLE DE ESPACIO ESTE 2025 CON RESPECTO AL AÑO PASADO.

GETTY IMAGES



LA MINISTRA DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO DEL PERÚ, DESILÚ LEÓN, JUNTO AL EMPRESARIO CARLOS AÑAÑOS, QUIEN ASISTE POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO A FITUR PARA LA PROMOCIÓN DE AYACUCHO.

EL TURISMO DE COMUNIDAD Y LA PROMOCIÓN DE RUTAS ALTERNATIVAS, COMO LA DE LAS IGLESIAS DEL BARROCO ANDINO, FUERON TEMAS CLAVES DURANTE LA FERIA.



SHUTTERSTOCK

“Empezamos a promocionar el ‘chac-cu’ hace dos años, pero este 2025 creemos que va a ser bastante importante”, comentó Añaños sobre este evento, que atrae a turistas interesados en conocer de cerca la tradición y la economía relacionada con la fibra de vicuña, considerada una de las más exclusivas del mundo.

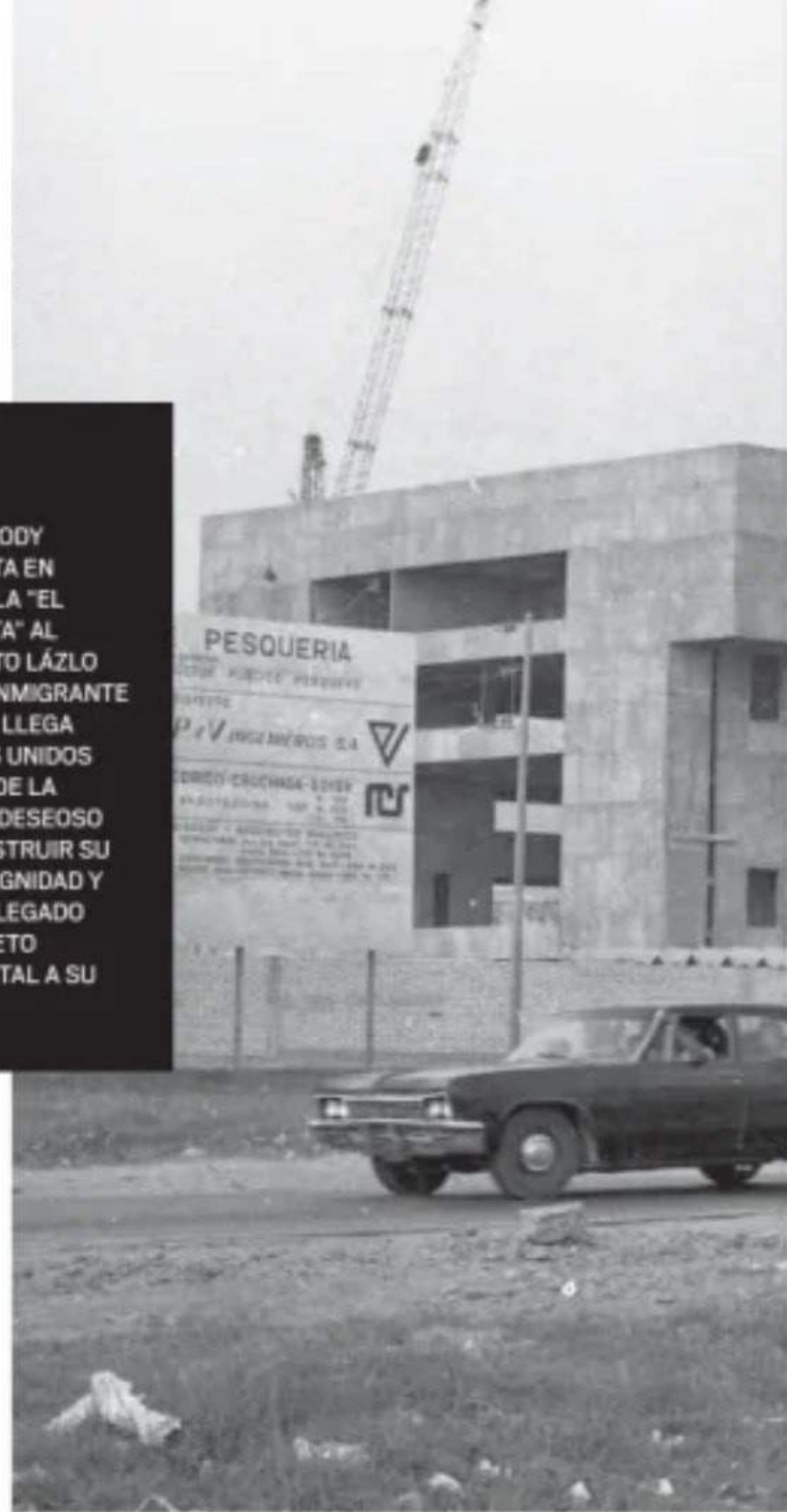
GASTRONOMÍA Y ARTESANÍA

La promoción de la artesanía peruana será otro de los grandes focos en 2025, adelantó Desilú, que prepara —con Promperú— acciones en España. Y será también este país escenario de la primera edición de una feria de gastronomía peruana fuera de nuestro país, con la celebración de Perú Mucho Gusto, que se llevará a cabo en Madrid entre el 11 y el 13 de abril. Este evento busca dar visibilidad a muchos de los 500 restaurantes de comida peruana que hay en España actualmente.

En Fitur, la ministra León destacó también que el Perú espera generar aproximadamente 13 millones de dólares en actividad económica durante los días de la feria. “Estamos seguros de que el potencial del Perú es enorme frente a la región”, afirmó León, quien añadió que la participación en Fitur contribuirá al fortalecimiento del turismo sostenible, inclusivo y resiliente en el país. //



ADRIEN BRODY INTERPRETA EN LA PELÍCULA "EL BRUTALISTA" AL ARQUITECTO LÁZLO TÓTH, UN INMIGRANTE JUDÍO QUE LLEGA A ESTADOS UNIDOS HUYENDO DE LA GUERRA Y DESEOSO DE RECONSTRUIR SU VIDA, SU DIGNIDAD Y DEJAR UN LEGADO DE CONCRETO MONUMENTAL A SU PASO.



• Legado

LOS GIGANTES DE



POR:
ÓSCAR GARCÍA

CONCRETO

Cualquiera que haya paseado por Lima los debe haber visto muchas veces: enormes gigantes de concreto, pesados y monocromáticos, que se reparten por toda la ciudad y que remiten a una estética y a un pasado no muy antiguo. Algunos ejemplos: el Pentagonito, el Museo de la Nación, el edificio de Petroperú, el mismo Centro Cívico, la residencial San Felipe o Santa Cruz. Todas son estructuras imponentes y vestigios de una corriente arquitectónica que alguna vez estuvo en boga

en el mundo y marcó el diseño urbano de la ciudad. Se le llamó brutalismo, y en el Perú encontró un terreno fértil entre los jóvenes arquitectos que estaban obsesionados con realizar una arquitectura monumental que rompiera con el pasado y con el estilo clásico de la primera mitad del siglo XX.

El brutalismo en nuestro país alcanzó su máximo apogeo cuando vivíamos una dictadura militar y los edificios buscaban ser funcionales y al mismo tiempo simbolizar un cambio político y social, acorde a las aspira-



CONSTRUCCIÓN DEL ANTIGUO MINISTERIO DE PESQUERÍA DE LA AVENIDA JAVIER PRADO, EN SAN BORJA. FUE ENCARGADA A LOS ARQUITECTOS CRUCHAGA, RODRIGO Y SOYER. ACTUALMENTE ES LA SEDE DEL MUSEO DE LA NACIÓN Y EL MINISTERIO DE CULTURA.

El estreno de la película “El brutalista”, una de las favoritas a llevarse el Óscar 2025, revive el interés por esta corriente arquitectónica, que en el Perú dejó su huella con imponentes estructuras que mezclaban funcionalidad, monumentalidad y una carga ideológica propia de los años sesenta y setenta.

ciones del régimen de turno. Hay una fuerte carga ideológica en el brutalismo, que no por nada fue el preferido de algunos regímenes autoritarios como en la misma Unión Soviética. Sus orígenes, sin embargo, están muy lejos de ahí. Se le atribuye al arquitecto francés Le Corbusier ser precursor del brutalismo con sus edificios de concreto revolucionarios como la Unidad Habitacional de Marsella, un proyecto de vivienda residencial para familias desplazadas por la guerra que requería una funcionalidad práctica y austera por encima

de los ornamentos de otros estilos. Debía ser una obra que fuese útil, con un fin público aunque no exenta de una singular belleza.

EL BRUTALISMO HASTA HOY

Aunque cayó en desuso desde los años ochenta, el brutalismo ha vuelto a captar la atención del público, al menos de forma nominal, gracias al estreno de la película “El brutalista”, nominada al Óscar, que, entre otras cosas, reaviva un poco el interés por esta singular corriente arquitectónica. La película está



EL ENTONCES PRESIDENTE FERNANDO BELAÚNDE TERRY ASISTE A LA CEREMONIA DE PREMIACIÓN A LOS INGENIEROS QUE GANARON CONCURSO PARA DISEÑAR EL CENTRO CÍVICO, EMBLEMÁTICA OBRA BRUTALISTA. AÑO 1966.

dirigida por Brady Corbet y protagonizada por Adrien Brody y narra la historia de un arquitecto europeo que emigra a los Estados Unidos tras la devastación de la Segunda Guerra Mundial. En su relato, se exploran los desafíos culturales, sociales e ideológicos que enfrenta mientras intenta construir un legado a través de su particular visión arquitectónica. La cinta figura entre las favoritas para llevarse el Óscar en las principales categorías: mejor película, mejor dirección y mejor guion original.

Según el arquitecto y docente de la Universidad Católica, Sebastián Cillóniz, el brutalismo tiene su raíz en el modernismo arquitectónico, surgido en Europa antes y después de la Segunda Guerra Mundial. “El término ‘brutalismo’ proviene del francés ‘béton brut’, que significa ‘concreto en bruto’”, señala y apunta que “fue acuñado por el historiador inglés Reyner Banham para describir lo que era considerado una arquitectura ‘brutalmente honesta’”. La filosofía brutalista rechazaba los ornamentos y enfatizaba la funcionalidad. Según Cillóniz, “la ausencia del ornamento tenía que ver no solo con el brutalismo, sino también con el movimiento moderno en general, que buscaba romper con el pasado y empezar desde una tabula rasa”.

El Perú adoptó el brutalismo con fuerza durante los años sesenta y setenta, con una generación de arquitectos maestros del concreto expuesto como Walter Weberhofer (edificio Petroperú), Carlos Arana (edi-

ficio Diners), Enrique Ciriani (residencial San Felipe), Jacques Crousse y Jorge Páez (residencial Santa Cruz), Miguel Cruchaga, Miguel Rodrigo y Emilio Soyer (Ministerio de Pesquería). “Es interesante cómo el brutalismo en el Perú empezó a cargarse de una identidad local. No era simplemente un molde importado, sino que utilizaba el concreto expuesto para trabajar imaginarios culturales relacionados con el pasado prehispánico”, comenta el arquitecto Sebastián Cillóniz. El concreto se convirtió para algunos arquitectos en “la nueva piedra”, evocando a las construcciones monumentales de nuestros antepasados y reforzando un sentido de orgullo nacional a través de la arquitectura.

Con el tiempo, las escuelas modernas fueron superadas y consideradas anticuadas (además de poco ecológicas por su gran huella de carbono) y cayeron en el olvido. Sin embargo, aún es posible encontrar en Lima gigantes de concreto que evocan el brutalismo, como el premiado edificio de la UTEC, en la bajada de Armendáriz. Su estructura, imponente y funcional, deja entrever la influencia de esta escuela, convirtiéndose en una rareza hermosa y algo anacrónica. Pero el brutalismo era más que concreto expuesto; detrás había una ideología cargada de significados, que evocaba desde austeridad hasta poderío, trascendencia y una pretensión de eternidad. Los edificios neobrutalistas de hoy no buscan necesariamente estas resonancias. Son, más bien, elegantes ecos de un pasado que nunca está de más revisar. //

EL CAMPUS DE LA UTEC FUE OBRA DE LAS ARQUITECTAS IRLANDESAS SHELLEY MCNAMARA E YVONNE FARRELL. EN EL AÑO 2020, AMBAS FUERON GALARDONADAS CON EL PREMIO PRITZKER, CONOCIDO COMO ‘EL NOBEL DE LA ARQUITECTURA’. SECTORES DE LA PRENSA LO HAN BAUTIZADO COMO ‘EL MACHU PICCHU MODERNO’.





La residencial San Felipe fue un proyecto de carácter brutalista impulsado en 1965 por la Junta Nacional de la Vivienda como parte de un plan estatal para ofrecer viviendas asequibles a la creciente clase media. Los arquitectos fueron Enrique Ciriani, José García Bryce y Miguel Ángel Llona, entre otros, quienes combinaron bloques habitacionales de concreto expuesto con amplias áreas verdes.



Otra obra que nos dejó el brutalismo fue el **Cuartel General del Ejército**, de Surco, conocido popularmente como el Pentagónito. La obra inició su construcción en 1973 y terminó en 1975, y estuvo a cargo de un nutrido grupo de ingenieros y arquitectos expertos en concreto expuesto, entre los que sobresalen los nombres de Juan Günther Doering, Martín Tanaka, entre otros.



*ES INTERESANTE CÓMO EL
BRUTALISMO EN EL PERÚ
EMPEZÓ A CARGARSE DE
UNA IDENTIDAD LOCAL.
NO ERA SIMPLEMENTE UN
MOLDE IMPORTADO*

Sebastián Cillóniz
ARQUITECTO

SHUTTERSTOCK



El edificio de Petroperú, diseñado por los arquitectos Daniel Arana Ríos y Walter Weberhofer, comenzó su construcción en 1970 y fue inaugurado en 1973, destacándose como uno de los edificios más altos de Lima en su época. Con veintidós pisos, tres sótanos y un helipuerto en la cima, esta estructura también se inscribe dentro del estilo arquitectónico brutalista.



El Centro Cívico de Lima, inaugurado en 1974, es una de las obras más emblemáticas del brutalismo en el Perú. Diseñado por los arquitectos José García Bryce, Adolfo Córdova, Guillermo Málaga, entre otros, este complejo arquitectónico destaca por su torre principal de 34 pisos, que por años fue el edificio más alto del país.





• **Deporte**

Goles frente al mar

El próximo 7 de febrero sonará el pitazo inicial de la Copa Juvenil Mitsubishi Asia 2025. Este evento tiene como fin impulsar la práctica de fútbol entre menores de 8 a 14 años.



POR:
**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**



CARLOS CUADROS

AL IGUAL QUE EN 2024, ESTE AÑO SE PREMIARÁN A EQUIPOS DE DISTINTAS CATEGORÍAS, TANTO DE FÚTBOL MASCULINO COMO FEMENINO.

Las vacaciones de verano siempre se presentan como una buena oportunidad para que niños y niñas se inicien en la práctica de algún deporte. Si a ello le agregamos una saludable competitividad, se puede generar una serie de efectos positivos en nuestros menores hijos, sostienen los especialistas: seguridad en sí mismos, tolerancia a la frustración y la posibilidad de descubrir valores como la empatía, el trabajo en equipo y el respeto a los demás.

Después de una exitosa primera edición, el próximo 7 de febrero vuelve el torneo de fútbol que durante un mes hará soñar en grande no solo a sus jóvenes participantes, sino también a sus padres, primos y amigos del club o del colegio, quienes los empujarán con su aliento hasta la línea de gol. Como ocurrió el año anterior, la Copa Juvenil Mitsubishi Asia 2025 promete encender una vez más la pasión por el deporte rey en el sur de Lima.



LA PRIMERA FECHA DEL CAMPEONATO SE JUGARÁ EN PLAYA LOS COCOS. LA FINAL SE DISPUTARÁ EL 1 DE MARZO.

JOEL ALONZO

En acción

Los partidos de fase de grupo se jugarán tres fines de semana de febrero, es decir, viernes (07, 14, 21) y sábados (8, 15 y 22). Los encuentros empezarán a las 6:30 p.m. y se prologarán hasta las 10 p.m., en dos canchas en simultáneo y serán transmitidos en todas las plataformas de **El Comercio** y Deporte Total. Siga nuestra cobertura para conocer los equipos, resultados y todos los detalles de este evento.

FRANK AGUIRRE



EL PERIODISTA DEPORTIVO MICHAEL SUCCAR ES EMBAJADOR DE LA COPA JUVENIL ASIA 2025.

RUEDA EL BALÓN

El fútbol 7 o 'futsiete' suele ser más rápido y dinámico que el fútbol tradicional al ofrecer la posibilidad de jugarse en espacios reducidos. Con ese formato, niños y adolescentes entre 8 y 14 años competirán en sus respectivas categorías para demostrar cuál es la playa más futbolera de Asia. Participarán los equipos de Playa Blanca, Bora Bora, Playa del Sol, Las Palmas, Playa Bonita, Los Cocos, Playa del Golf y La Isla.

El año pasado, disputaron este torneo de verano 384 jóvenes distribuidos en 32 equipos (masculinos y femeninos). Algunos de los jugadores más destacados fueron Lorenzo Von Ehren, Joaquín Rubini, Emilia Funcke, Gonzalo Yzaga y Zoe Lee.

Este evento busca promover la cultura deportiva de manera inclusiva, pues se fomenta la participación femenina y masculina en

igualdad de condiciones. De igual manera, sirve como una plataforma para promover a jóvenes talentos, gracias al respaldo del grupo El Comercio e IGMA Sports, que vienen trabajando juntos para impulsar semilleros deportivos en diversas disciplinas.

“Estamos muy felices con el inicio de la Copa Juvenil Mitsubishi Asia”, sostuvo Juan Aurelio Arévalo Miró Quesada, director de este Diario. “Este es el primer paso para el regreso de los semilleros deportivos de **El Comercio**, que buscarán apoyar al deporte peruano e impulsar valores entre nuestros jóvenes”, añadió.

La pelota comenzará a rodar a partir de este 7 de febrero. El torneo, en tanto, se extenderá hasta el 1 de marzo, día de la gran final. Todos los partidos se transmitirán a través de la web y las redes sociales de **El Comercio**. La cancha está servida. //

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
 @victoridrogo_

VALENTINA ASTUHUAMÁN

3.



1.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

2.



5.



4.



JOHN SALAZAR

1/

Solo buenas vibras. Mónica Pinzas y Danidra Andrade juntas en la celebración del Año Nuevo chino en el chifa Barrio Dragón, Miraflores.

2/

Así es el calor. La DJ Romina Mazzini asiste a la presentación del nuevo concepto del chef italiano Davide Colombo: "Mangiarini", una experiencia íntima de gastronomía a la luz de la luna. Barranco.

3/

Gastronomía en redes. Andrea Morón, de Pa' Comer y Punto, y Ricardo De la Cruz, de Los Coolinarios, se dan cita en el 'open bar' de La Cuadra de Salvador. Barranco.

4/

Paz y fortuna. El Cholo Mena y Laura Spoya disfrutaron del Año Nuevo chino en Master Kong del Jockey Plaza.

**6.**

VALENTINA ASTUHUAMÁN

**8.**

VALENTINA ASTUHUAMÁN

**7.**

Citas gastronómicas, nuevas propuestas para reunirse en la capital y la infaltable celebración del Año Nuevo chino. Conoce los eventos más destacados de la semana en nuestro recorrido fotográfico.

**9.****5/**

Como en casa. Alessandra Sala presenta su nueva carta y añade un menú de cócteles 'carajillos' en su cafetería D'Sala. San Isidro.

6/

Maestros de la sazón. Felix Yong, José del Castillo, David Sakihama e Israel Laura disfrutaron de las tardes de verano de Baco y Vaca en San Isidro.

7/

'Team' de lujo. Gino Guerrero, Humberto Chujandama y Renzo Amaya listos para deleitar en el evento de La Cuadra del Salvador, donde presentaron sus nuevos piqueos y cócteles de verano. Barranco.

8/

Puro amor. Eliana Vizquerra y Martín Aspíllaga disfrutaron de las nuevas creaciones en la sede de D'Sala en Dasso, San Isidro.

9/

Amigo fiel. Sofía Mulánovich posa junto al tierno Kiwi durante la campaña Petlovers como Tú, de Atrevia en colaboración solidaria con WUF. Miraflores.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Esríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

JOHN SALAZAR

11.



15.

14.



13.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

12.



17.

10.



10/

Fiesta de la serpiente. Ingrid Silva, Carla Piedra y Luis Gamarra en la celebración del Año Nuevo chino en el chifa Barrio Dragón. Miraflores.

11/

Buena suerte. Dachi Quinteros posa junto a dragones chinos en la celebración de Master Kong por el Año Nuevo de la serpiente. Jockey Plaza.

12/

Puro ritmo. La DJ Eevee anima la fiesta en la terraza de D'Sala Café, en San Isidro.

13/

Digan 'chis'. Aldo Bedriñana y Patricia Uehara roban cámara en el evento de La Cuadra de Salvador donde presentaron su nueva carta de cócteles y piqueos de verano. Barranco.

14/

En cucharita. Coquetos Sandra Oré y Javi Tolmos en la cita "¿Y si... mandamos todo al carajillo?" de D'Sala en San Isidro.

15/

Entre amigos. Agnelys Salazar, Génesis de Oliveira y Marko Popovich lo pasan bien en tardes de verano de Baco y Vaca. San Isidro.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

VALENTINA ASTUHUAMÁN



19.



16.



20.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

16/

A la vanguardia. Carlos Marsano, Jorge Villacorta, Ashfika Rahman y Charles Miró Quesada en el conversatorio Archivos Vivos: Arte, Narrativa y Resistencia en Bangladesh. MAC, Barranco.

17/

'We are family'. Alexandra Bravo Calmet, Cecilia Calmet y Fiorella Bravo Calmet reunidas en la celebración del Año Nuevo chino en el chifa Barrio Dragón de Miraflores.

18/

De alfombra roja. Óscar Meza y Patricia Barreto en el estreno de "Amor erizo", película peruana que protagonizan. Cineplanet Salaverry, Jesús María.

18.



20/

Anfitriones de lujo. El chef Davide Colombo y Daniel Torres Calderón dan la bienvenida a "Mangiarini", experiencia gastronómica de convivencia a la luz de la luna en Oasis Sisao. Barranco.

19/

'Fashionistas'. Edu y El Chino en el estreno de "Amor erizo", nueva película peruana. Real Plaza Salaverry, Jesús María.

DESPUÉS DE ENFRENTAR
DÍAS OSCUROS, MARCADOS
POR LA PÉRDIDA DE SU
MADRE Y UNA PARÁLISIS
FACIAL LA VIDA DE ANDRÉS
CALAMARO (63) DIO UN
GIRO EN 2022 CUANDO
CONOCIÓ A LA MODELO
ARGENTINA NATALÍ
FRANCO. "FUE COMO UN
RESETEO", CONFESÓ EN
UNA ENTREVISTA CON EL
PERIODISTA JORGE LANATA.

KANDAVU



ANDRÉS CALAMARO

En portada

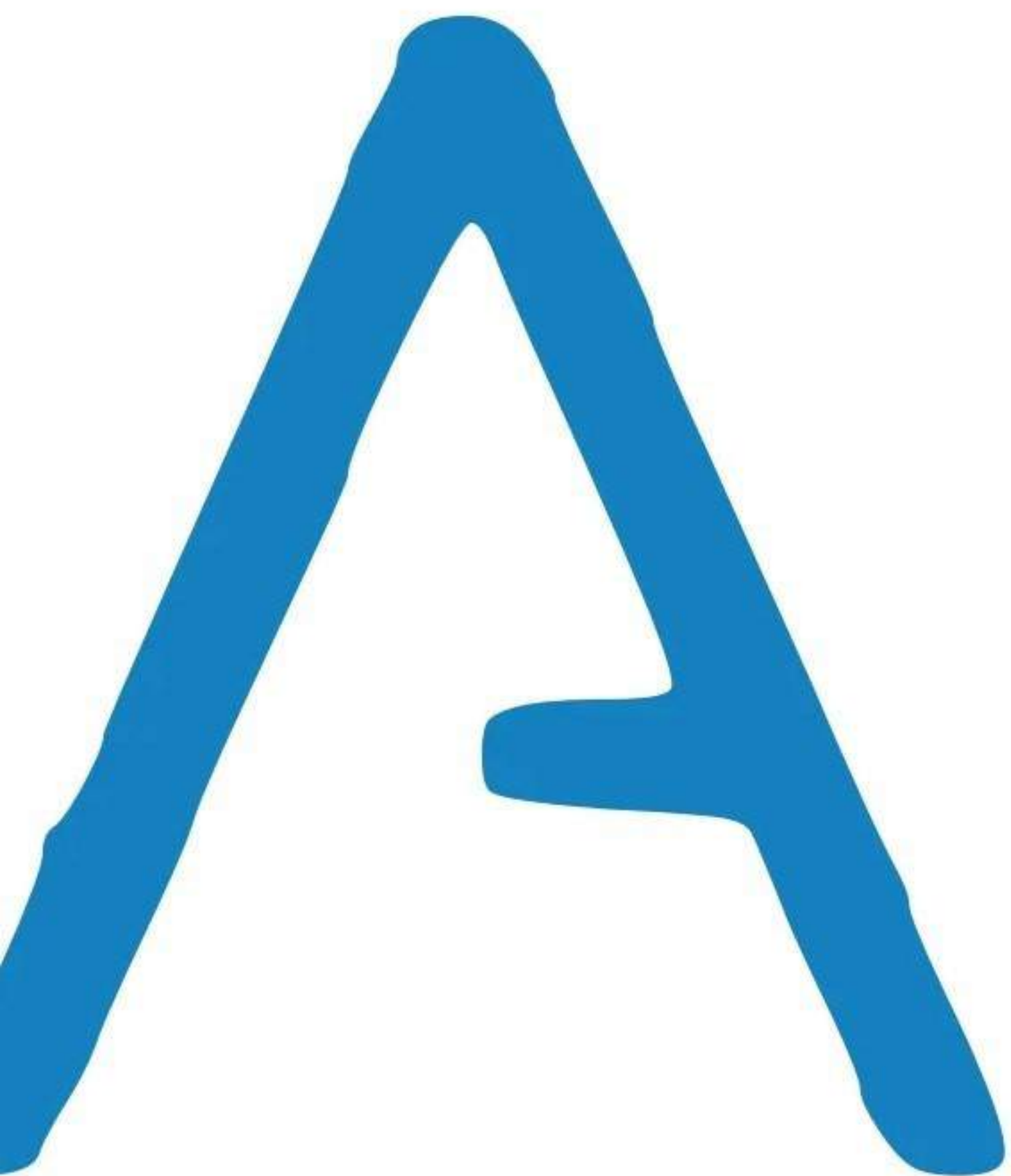
“Siempre termino volviendo a la música”

El rockstar argentino se presentará en Lima el próximo 25 de abril. Conversamos con él sobre su relación con el Perú, su extraordinaria trayectoria, la influencia de Maradona, los secretos de “Honestidad brutal” y lo que piensa del retiro.



POR:
**SONIA DEL
ÁGUILA**

LA MARCA



Andrés Calamaro (Buenos Aires, 1961), ícono indiscutible del rock en español, dejó su huella en Los Abuelos de la Nada, destacó con Los Rodríguez y consolidó una prolífica carrera como solista. Hoy aquel “loco que se dio cuenta que el tiempo es muy poco” transita una etapa de madurez y gratitud. “He vivido mucho, he aprendido a valorar cada momento, cada canción y cada encuentro con el público. Ya no me obsesiono con las cosas que no puedo controlar. Estoy más enfocado en disfrutar del presente”, afirma a **El Comercio** un Calamaro renovado, hoy en aguas más serenas. “Es una etapa de equilibrio, en la que intento mantenerme fiel a mí mismo mientras exploro nuevas formas de expresión”, remarca.

Con más de cuatro décadas de trayectoria y 16 álbumes de estudio, el rockstar de lentes oscuros —con nuevo estado civil, tras casarse con la exmodelo argentina Natalí Franco— regresa al Perú este 25 de abril. Lo hace con “Agenda 1999”, una gira que recuerda “Honestidad brutal”, el álbum más costoso en la historia de la discográfica DRO.

“El Perú siempre ha sido un lugar especial en mis giras. Cada vez que he pisado suelo peruano he sentido el calor y la pasión de un público que canta mis canciones como si fueran propias. Recuerdo particularmente una presentación en Lima en la que la energía del público me hizo olvidar cualquier cansancio. No es solo un destino en mi agenda de conciertos, es un lugar que siempre llevo conmigo”, señala en esta entrevista. De eso y más conversamos con él.

LA NACIÓN / GDA



DURANTE SU ÚLTIMA GIRA, “AGENDA 1999 TOUR”, QUE ARRANCÓ EN ARGENTINA EN DICIEMBRE DEL AÑO PASADO, Y LO TRAERÁ PRONTO AL PERÚ.



EL PASADO 24 DE ENERO EL MÚSICO, DE 63 AÑOS, Y NATALÍ FRANCO, DE 36, SE CASARON EN EL REGISTRO CIVIL DE BUENOS AIRES, RODEADOS DE FAMILIARES Y AMIGOS, SEGÚN INFORMARON MEDIOS COMO “LA NACIÓN” DE ARGENTINA.

“
SODA STEREO ES UN
FENÓMENO ÚNICO. SI HAY
ALGO DE MI INFLUENCIA
EN LOS PRIMEROS PASOS
DE PROYECTO EREKTO, LO
CONSIDERO UN PRIVILEGIO

Andrés Calamaro
MÚSICO



DURANTE SUS AÑOS EN LA BANDA LOS ABUELOS DE LA NADA, CALAMARO FUE PARTE DE LA SEGUNDA GENERACIÓN DE MÚSICOS EN CONFORMARLA, Y ESTUVO DE 1982 A 1985.

Has sido audaz en tus producciones. “Alta suciedad” (1997) fue un desafío estético, “Honestidad brutal” (1999) se convirtió en un campo de batalla durante nueve meses, y “El salmón” (2000) es una obra insólita. ¿Cuál de las tres despertó sentimientos más profundos en ti?

Cada álbum ha sido un capítulo crucial en mi vida, pero “Honestidad brutal” destaca como una experiencia intensa y profundamente emocional. Fue un período en el que no solo grabé canciones, sino que me enfrenté a mí mismo. Los nueve meses que tomó este disco fueron un ejercicio de vulnerabilidad y honestidad total. En “Alta suciedad” encontré una voz más sólida, mientras que “El salmón” fue un experimento desbordante. Sin embargo, en “Honestidad brutal” logré volcar todas mis emociones en 37 canciones.

¿Qué importancia tiene en tu carrera y cómo definirías este álbum de 37 canciones, que grabaste a los 37 años?

“Honestidad brutal” no es solo un disco; es un manifiesto de todo lo que estaba viviendo en ese momento. Es como un diario sonoro donde cada canción tiene un peso emocional. Este álbum fue un riesgo artístico, pero también una necesidad personal. Definirlo es complejo, porque abarca desde la melancolía más profunda hasta momentos de euforia creativa. Para mi carrera, este disco fue un parteaguas. Representa no solo un desafío, sino un compromiso con mi propia verdad como artista.

Según la discográfica DRO, este es el disco que más ha costado en toda su historia. ¿Es verdad que costó 250 mil dólares?

Sí, es cierto, y no me sorprende. “Honestidad brutal” fue una producción ambiciosa: grabamos en varios estudios alrededor del mundo y colaboramos con músicos increíbles. Cada sesión tenía su propio ritmo, y eso, inevitablemente, incrementó los costos. Pero más allá del dinero, la inversión real fue emocional y creativa. Es un álbum que valió cada centavo, porque lo que quedó es eterno.

Al haber sido parte de Proyecto Ereкто, la banda que dio origen a Soda Stereo, ¿crees que su legado musical refleja la impronta de Andrés Calamaro?

Soda Stereo es un fenómeno único. Si hay algo de mi influencia en los primeros pasos de Proyecto Ereкто, lo considero un privilegio, pero la magia de Soda Stereo está en lo que Gustavo, Zeta y Charly lograron construir juntos. Ellos definieron su propio camino, y su música trascendió no solo en Argentina, sino en toda América Latina.

“Flaca” se convirtió en uno de tus mayores éxitos hace 23 años, y desde entonces han surgido varias versiones sobre su inspiración. ¿Cuál es la verdadera historia?

“Flaca” nació de una vivencia personal con una persona que en ese momento significaba mucho para mí. Es una canción que mezcla nostalgia y dulzura, pero como ocurre con las canciones, su significado evoluciona. Hoy, “Flaca” ya no me pertenece del todo; es una canción que la gente ha hecho suya, y cada quien le da su propia interpretación.

“Mil horas” ha trascendido fronteras y generaciones, siendo versionada tantas veces que pareciera haber dejado de pertenecerte. ¿Alguna vez imaginaste que esta canción alcanzaría ese nivel de universalidad?

Nunca imaginé que “Mil horas” se convertiría en un himno. Al principio era solo una canción más en el repertorio de Los Abuelos de la Nada, pero ver cómo la gente la ha adoptado y cantado durante tantos años es un regalo que nunca dejaré de agradecer. Esa es la verdadera magia de la música.

Algunos críticos sostienen que tu manera de componer ha sentado las bases para una fórmula que muchas bandas han adoptado. ¿Te ves como un referente o creador de un estilo que inspira a otros?

Es un cumplido enorme, pero nunca he buscado crear una fórmula. La música para mí siempre ha sido un ejercicio de honestidad y experimentación. Si algo de lo que hago inspira a otros músicos, eso me llena de orgullo. Creo que lo que conecta es la pasión y la autenticidad, no un método preestablecido.

Has compartido escenario con varios de tus ídolos, ¿quiénes son los que aún te gustaría conocer o con quiénes te hubiera gustado compartir?

He tenido el privilegio de tocar con muchos de mis héroes musicales, pero me hubiera encantado conocer a Leonard Cohen o compartir un escenario con Bob Dylan. Ambos han sido faros creativos en mi carrera.

Después de años conviviendo con los excesos, ¿hubo un momento clave que te llevó a dejarlos atrás?

Hubo un momento en el que me di cuenta de que los excesos estaban afectando no solo mi música, sino mi vida en general. Fue un proceso largo, pero decidir enfocarme en mi arte y en mi salud fue una de las mejores decisiones que he tomado.

¿Cuál dirías que ha sido el momento más doloroso de tu vida y cuál el más feliz?

El momento más doloroso ha sido perder a personas importantes en mi vida, algo que deja cicatrices profundas. El más feliz, sin duda, es estar sobre un escenario y sentir esa conexión única con el público. La música siempre ha sido mi refugio.

El show

Calamaro se presentará en Lima el próximo 25 de abril en Arena 1 de la Costa Verde. Los suscriptores de **El Comercio** tienen 25% de descuento en la compra de entradas.

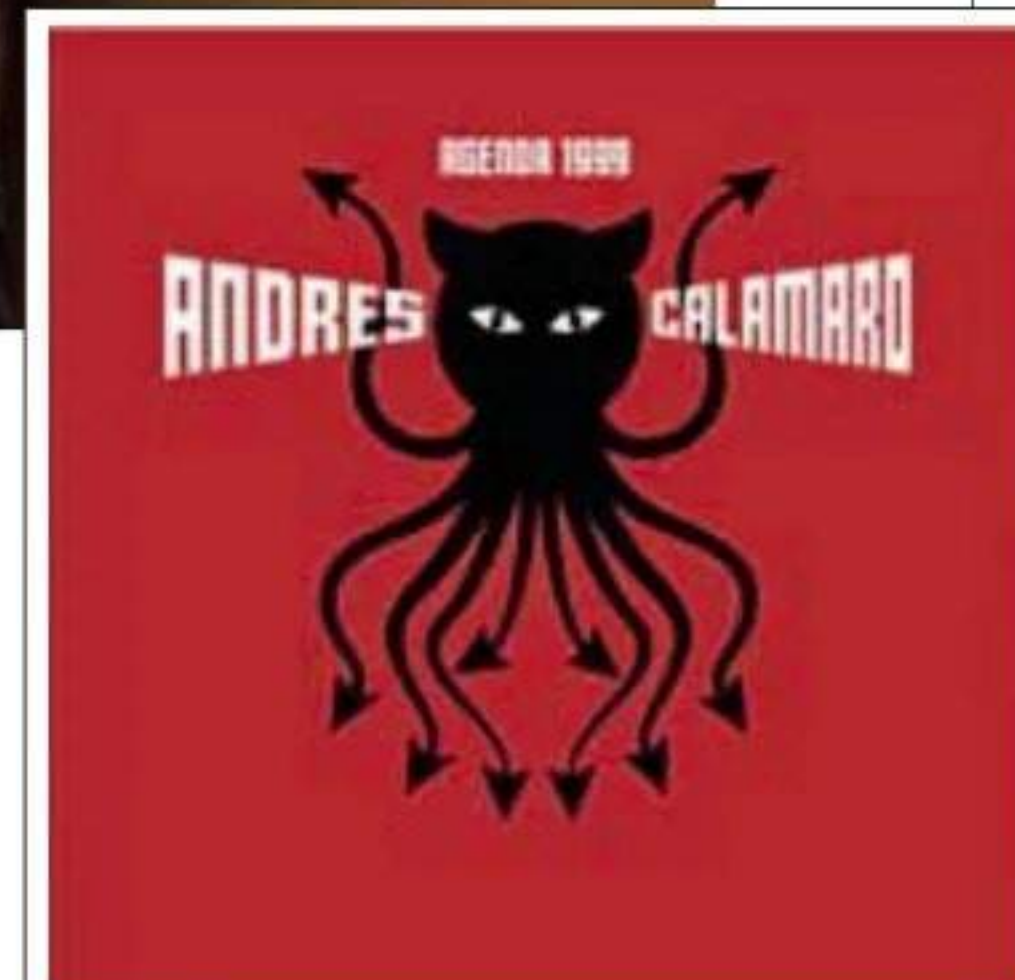
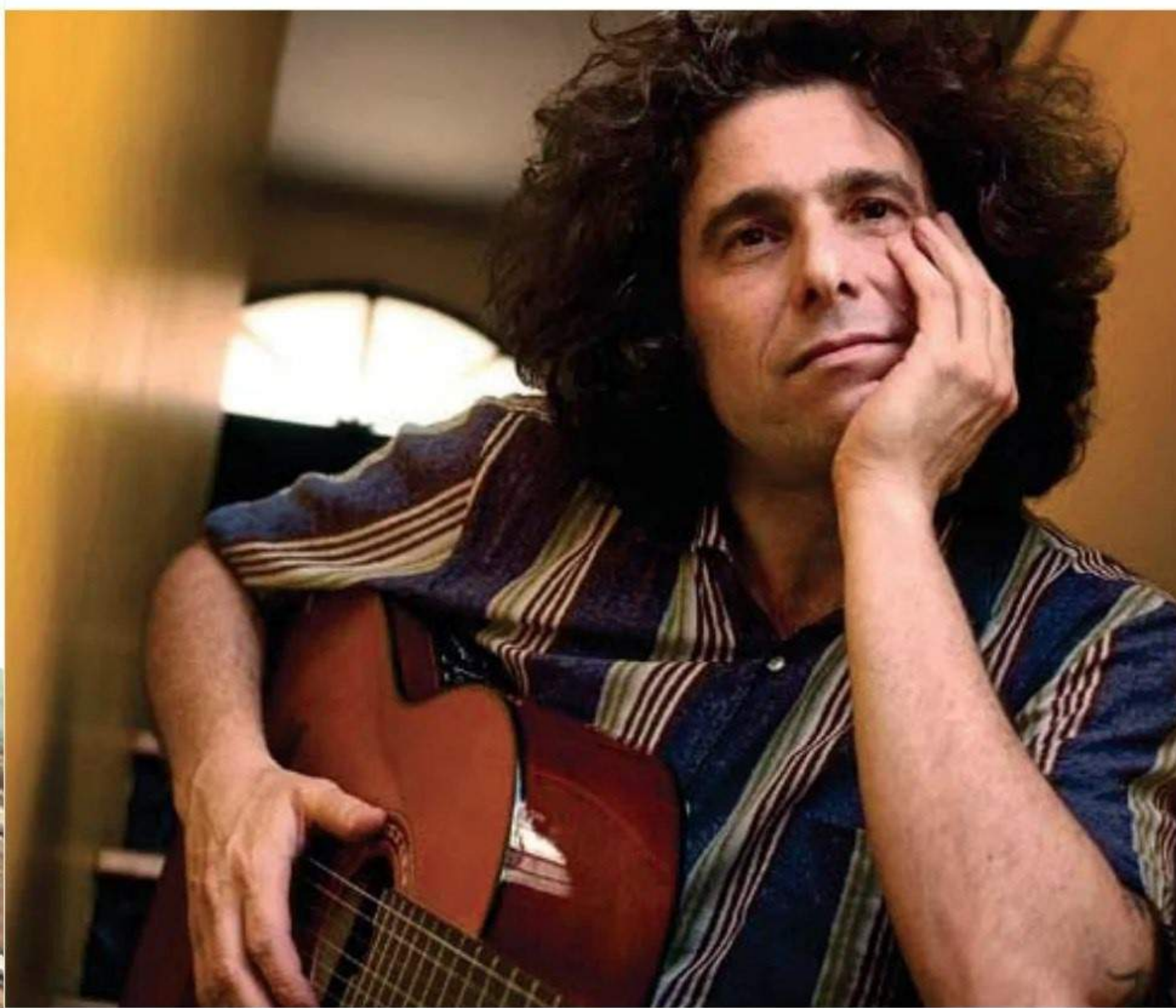
ENRIQUE CUNEO



CALAMARO SE PRESENTÓ EN EL SILENCIO, EN FEBRERO DE 1998, EN UN MULTITUDINARIO CONCIERTO GRATUITO QUE PARALIZÓ LAS VÍAS DE ACCESO Y SALIDA DE LAS PLAYAS DEL SUR.

A LO LARGO DE SU TRABAJO, ANDRÉS CALAMARO HA GANADO (ENTRE OTROS PREMIOS) CINCO GRAMMY LATINOS Y HA VENDIDO MÁS DE UN MILLÓN DE DISCOS.

LA NACIÓN / GDA



Diego Maradona hizo de “Mi enfermedad” su himno personal. ¿Hay algún instante que compartiste con él que te haya marcado?

Diego era un ser único, irrepetible. Recuerdo noches enteras hablando de fútbol, música y la vida. Su pasión era contagiosa. Uno de los momentos más especiales fue cuando me dijo que “Mi enfermedad” era su canción favorita. Ese tipo de gestos se quedan contigo para siempre.

Al mirar hacia atrás, ¿hay algo de tu vida que te gustaría cambiar?

No soy una persona que viva con arrepentimientos, pero, mirando hacia atrás, quizá cuidaría más mi salud y mi bienestar personal en ciertos momentos. La vida en la música es intensa, y en el camino cometes errores, pero todo lo vivido, lo bueno y lo malo, me ha llevado hasta aquí. Cada decisión, cada disco, cada experiencia, incluso las más duras, han formado parte de mi aprendizaje y de mi crecimiento como artista y como persona.

¿Tienes planes en el corto o mediano plazo para lanzar un nuevo disco con canciones inéditas?

Siempre estoy escribiendo y explorando ideas nuevas. Para mí, la música nunca deja de fluir, es como un río constante. No puedo adelantar mucho porque cada proyecto tiene su tiempo, pero estoy trabajando en material que me entusiasma mucho. Creo que la música siempre debe sorprender, y eso es algo que trato de mantener vivo en cada nuevo disco. Espero que pronto pueda compartir algo fresco con el público que ha estado ahí en cada etapa de mi carrera.

¿En algún momento has considerado retirarte de los escenarios para disfrutar de una vida más tranquila, como mencionaste en “Rolling Stone”?

Esa idea me ronda de vez en cuando, pero la realidad es que siempre termino volviendo a la música. Los escenarios tienen algo magnético, una conexión única que no encuentro en ningún otro lugar. Me encanta leer, reflexionar, compartir con amigos y disfrutar de la vida tranquila, pero también amo crear, tocar y sentir la energía del público. Creo que la música es un llamado que no puedo ignorar, y mientras sienta esa pasión, seguiré en esto. //

EL ÚLTIMO DISCO DE CALAMARO “AGENDA 1999” RINDE HOMENAJE A LOS ÁLBUMES MÁS EMBLEMÁTICOS DE FINALES DE LOS AÑOS 90. EN ESPECIAL A “HONESTIDAD BRUTAL”.



Ciudad
a c u á t



EL PARQUE
ACUÁTICO
PERULANDIA TIENE
UN ÁREA DE 33 MIL
M² Y ESTÁ UBICADO
EN HUACHIPA. SE
BUSCA LLEGAR A
TODA LA FAMILIA.
LOS MAYORES DE 65
NO PAGAN ENTRADA.

ica



DIANA GONZALES OBANDO

FOTO:
JULIO REAÑO

Más allá de la costa y el mar, la capital alberga enormes parques de agua, con toboganes gigantes y juegos interminables, dirigidos a toda la familia. Aquí un tour por algunas de las propuestas de piscinas en el norte, sur y este de Lima.

B

EL PARQUE ACUÁTICO KOCHAWASI, EN LA AV. TRAPICHE, ESTÁ INSPIRADO EN LA LEGENDARIA CIUDAD PERDIDA DE ATLANTIS. EN SU WEB WWW.KOCHAWASI.COM.PE SIEMPRE LANZAN PROMOCIONES.



ajo el sol abrasante de Huachipa, entre el recuerdo de inmensas chacras y muy cerca de la concurrida avenida Prialé, se encuentra el oasis más divertido de la zona este de Lima. Perulandia (IG: @perulandia.pe), un parque acuático de 33 mil m² y 6 piscinas, lleva recibiendo a miles de peruanos ansiosos por bañarse en sus aguas y comer su popular pollo a la leña.

Desde antes de su hora de apertura, niños y niñas esperan el “pueden pasar” de los vigilantes y así empezar a remojarse en sus vacaciones soñadas. “Este 2025 cumplimos 10 años. El parque ha ido creciendo temporada a temporada, tratando de consolidarse. Actualmente, son 30 mil m² de instalaciones, seis piscinas entre ellas una que inauguramos el año pasado y debe ser uno de los espejos de agua más grandes de Lima”, nos comenta Fernando Botto, jefe de operaciones de Perulandia.

Este espacio de Lima este está orientado al entretenimiento de toda la familia. Desde los pequeños hasta los mayores de la casa tienen una piscina ideal para refrescarse y divertirse durante todo el día. Los días más fuertes, que son los fines de semana, pueden llegar a recibir alrededor de 3 mil personas un sábado y hasta 5 mil un domingo. “La seguridad es nuestra prioridad con un equipo de salvavidas certificados, monitores y vigilancia”.

Llegan familias de toda Lima, pero especialmente de San Juan de Lurigancho y zonas cercanas a Huachipa. “Hemos recibido gente del Callao e incluso de provincias. La gente está buscando más opciones de diversión. Lo más

Además de la oferta de piscinas, La Granja Villa destaca por sus divertidos juegos acuáticos como esta zona de chorros refrescantes. En este intenso verano, los juegos con agua no faltan en la capital.



probable es que en cada verano una persona del segmento B, C o D visite en promedio dos o tres parques de este estilo: la primera vez, al comenzar las vacaciones; la segunda, porque los hijos se portaron bien; y, la tercera, antes de regresar al colegio”.

Botto nos dice que varios de los clientes regresan cada verano porque se sienten como en casa y pueden pasar todo el día disfrutando de los juegos y buena comida. En su carta, ofrecen, además de su famoso pollo a la leña, chanchito al cilindro, cebiche, lomo saltado, mostrito y más. Pero, si la familia es grande y el presupuesto se tiene que estirar, también tienen un minimarket con snacks o los cebichitos carretilleros que se pasean antojando a lo largo del parque.

LAGUNAS Y PLAYAS PARA TODOS

Lima norte tiene sus propios encantos acuáticos. Entre ellos, y desde hace 20 años, encontramos a Kochawasi (‘casa de la laguna’, en español). “Comenzó como restaurante campestre con dos piscinas, era algo pequeño. Pero como vieron que el clima ayudaba un montón y a la gente le gustaban más las piscinas fueron creciendo y hace siete años inauguramos el parque acuático con ocho toboganes”, recuerda su jefe de Márketing, Salvatore Román. La avenida Trapiche, conocido destino gastronómico con variedad de potajes regionales, alberga este encantador destino familiar clave durante las vacaciones.

Suelen lanzar promociones de entradas por sus redes sociales (IG: @kochawasi.lima), pues les interesa mucho incentivar que lleguen fami-



JULIO REAÑO

◆ Antes del chapuzón

◆◆ Para acudir a cualquier playa o piscina, se debe revisar la página web www.veranosaludable.minsa.gob.pe/delDigesa, y así confirmar que sea una piscina o playa saludable.

◆◆ El costo de las entradas en Perulandia es S/65, que incluye 30 soles de consumo. En Kochawasi cuesta S/35 de lunes a viernes. Sábados y domingos, S/40. El ingreso en La Granja Villa cuesta S/85 con estacionamiento gratuito.

◆◆ Para celebrar el verano, Perulandia realizará un sorteo de 15, 10 y 5 mil soles por la compra de cada entrada desde el 18 de enero hasta el 20 de abril, fecha en que se realizará el sorteo. Más información en perulandia.pe.

JULIO REAÑO



ESTE TORBELLINO ES UN CLÁSICO DE LAS TRES RUEDAS, UNO DE LOS PARQUES ACUÁTICOS MÁS ANTIGUOS Y REPRESENTATIVOS DE LIMA NORTE DONDE LAS FAMILIAS DE COMAS, SAN MARTÍN, LOS OLIVOS, CARABAYLLO Y OTROS DISTRITOS SE DIVIERTEN CADA VERANO.

lias enteras: “Queremos que se relajen en este espacio ameno. No implementamos shows en vivo porque entendemos que los clientes quieren estar tranquilos”, afirma Román. Tienen toboganes gigantes y cuatro piscinas con profundidades diversas para quienes quieran sumergirse o solo jugar en la superficie, como los más pequeños. Los juegos están inspirados en la ciudad perdida de Atlantis.

Ya en el sur, en Chorrillos, tenemos a la inolvidable La Granja Villa (IG: @lagranjavilla_oficial), con su nostálgico logo del pollito que desde hace más de tres décadas entretiene a las familias peruanas con su granja de animales y, también, con las increíbles piscinas, cada cual con una característica particular. “Tenemos la piscina con olas, que es la favorita de todos”, sostiene Samantha Chamorro, gerente de Comunicaciones. “Siempre tratamos de dar el

toque mágico y distinto”. Por ejemplo, tienen la piscina interactiva con baldes gigantes de agua que caen sobre los niños. También, la carrera acuática que es tobogán de 60 metros al que te subes con una colchoneta para graduar la velocidad y hacer competencias. Las opciones son diversas. En La Granja Villa es imposible perderse de la piscina a chorros o la caminata flotante (“como en ‘Esto es guerra’”, dice Chamorro). Algo que destacan es que tienen protocolos para visitantes de todas las edades y también una mirada inclusiva hacia el público neurodivergente.

Estas son solo algunas opciones de espacios en Lima para pasarla en familia estas vacaciones. Tomando las precauciones necesarias, verificando siempre que se cumplan los protocolos de seguridad y tengan los permisos adecuados, planear un día de la semana para divertirse en familia en estos mundos acuáticos y salir de la rutina terrestre, no está de más. //

Entrevista

JOHANNA SAN MIGUEL

*“La Johanna de
‘Esto es guerra’
era un personaje,
no es mi
versión real”*

La actriz y presentadora regresa al teatro con el unipersonal “Ya siéntese, señora”, donde —asegura— muestra su lado más vulnerable y sensible. A propósito de la nueva temporada del show, San Miguel nos recibió en su hogar para hablar de su vida alejada de la televisión y cómo encara el futuro de su carrera, ante la irrupción de las plataformas digitales.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO:
ELÍAS ALFAGEME



JOHANA POSANDO PARA EL LENTE DE **SOMOS EN LA SALA** DE SU CASA, EN SURCO, DONDE AHORA PASA LA MAYOR PARTE DE SU TIEMPO.

Mientras prepara dos tazas de café para compartir en la cocina de su casa, un espacio fresco y moderno, con encimeras pulidas y paredes de concreto expuesto, Johanna San Miguel Dammert hace un rápido repaso de sus últimos años de carrera en la televisión: cuatro años en “América espectáculos”, tres años en “Yo soy” y siete años en “Esto es guerra”, en dos etapas distintas. En ese ínterin, siempre supo darse tiempo para hacer lo que más le gusta: el teatro. Johanna convivía con ambos roles. Hasta que hace unos meses, cansada de la vorágine que implica hacer un programa diario, decidió dejar la conducción del popular ‘reality’ para dedicarse íntegramente a las tablas.

“Yo me retiré antes de que mi contrato terminara. Me sentía desgastada en todo sentido de la palabra. Física, emocional, energéticamente”, nos cuenta la actriz y conductora de TV. “Felizmente, la gente de ProTV se portó superbién conmigo. Nunca me dijeron: ‘No, Johanna, tienes que quedarte hasta finalizar el vínculo laboral’, como muchas veces suele pasar. Eso es algo que yo valoro mucho”, detalla.

Con más tiempo libre, y la tranquilidad de estar donde ella quería, se puso a escribir un unipersonal que dio como resultado “Ya siéntese, señora”, que regresa el próximo 1 de marzo, por solo 10 funciones, en el Teatro Peruano Japonés. “En la obra, hay una parte en donde yo misma me presento como conductora del programa ‘reality’ donde estuve. Es la parte del show donde me muestro más vulnerable. Me desnudo en cada palabra que digo. Ahí, parada sobre un escenario, es donde la gente me puede ver tal cual soy”, explica.

¿Cómo resumirías tu tiempo en “Esto es guerra”?

Es bien particular. Por una parte, digamos, fue una etapa de mucho aprendizaje. Me divertí un montón y conocí gente a la que le tengo mucho cariño. Pero, por otro lado, me permitió descubrir el mundo de los ‘haters’. Cosa que antes no me había pasado.

¿Te costó lidiar con eso?

Claro, por supuesto. Al principio, yo no me daba cuenta de que estaba en un programa hipermediático, que desataba amor y odio entre los espectadores. Era algo nuevo para mí. De pronto, me encuentro con esto y digo: ¡qué tal mundo! Es bien fuerte, bien duro. Al que me diga que no, lo aplaudo.

¿Por qué sientes que le caías mal a la gente?

No sé si todos lograron entender, o tal vez sí, que la Johanna de “Esto es guerra” era un personaje, no es mi versión real. Yo construí un personaje para esa realidad, sin que nadie me lo pidiera. Era la antagonista, la villana. Pero claro, estaban mi nombre y mi cara. Entonces, inevitablemente se iban contra mí.

¿Qué cosas que antes no hacías puedes hacer ahora?

Dormir, viajar y tener la posibilidad de manejar mis propios tiempos [risas]. Justo acabo de llegar de Nueva York, donde estuve viendo teatro durante casi un mes. Es algo que hago por placer y por trabajo. Pude ver ‘Death Becomes Her’, ‘The Outsiders’, ‘The Play That Goes Wrong’...

En el unipersonal te pones la nariz de Queca, uno de tus personajes más queridos. ¿Qué representa ella para ti?

Queca nace en el teatro, se desarrolla en la televisión, pero su base principal es el teatro. Para mí, significa el agradecimiento absoluto. Es un personaje que creé a partir de mis propias experiencias. Por un lado, es una villamariana que se alucina pituca, aristócrata. Y, por otro lado, se va a chupar a Quilca. Entonces, esta doble vida que tiene, esta doble moral, es un poco el reflejo de lo que yo viví.

¿Cómo recuerdas esa época que te marcó?

A ver, yo estudiaba en el Villa María, pero era becada. Y paraba en el Centro de Lima, porque estaba de moda el rock subterráneo y toda la movida se concentraba



LA SIEMPRE DESLENGUADA QUECA ES EL PERSONAJE QUE LLEVA EL HILO CONDUCTOR EN “YA SIÉNTESE, SEÑORA” DE JOHANNA SAN MIGUEL.

“
ESTA DOBLE VIDA QUE TIENE QUECA, ESTA DOBLE MORAL, ES UN POCO EL REFLEJO DE LO QUE YO VIVÍ. ES UN PERSONAJE QUE CREÉ A PARTIR DE MIS PROPIAS EXPERIENCIAS

Johanna San Miguel
ACTRIZ

‘Match’ sobre las tablas

En junio de 2022, cuando recién empezaban a abrir los teatros a causa de la pandemia, un show en vivo trajo de regreso a Johanna San Miguel y Carlos Carlín, tras más de una década sin presentarse juntos. Ambos posaron para la portada de esta revista y hablaron del espectáculo "Hasta que la tele nos separe". "Somos un matrimonio laboral. Cada uno en su casa y de ahí no nos vemos hasta que empieza el espectáculo", dijo San Miguel a **Somos** en aquella portada.

LA PRESENTADORA RENUNCIÓ AL PROGRAMA DE TV "ESTO ES GUERRA", EN JULIO DE 2024.



allí. A mí me encantaba. Eran los años ochenta y comienzos de los noventa.

Pocos quizás saben que también incurriste en la música.

Sí, tuve la suerte de que Pelo Madueño me convocara para integrar La Liga del Sueño. Fueron años muy chéveres. Además de eso, soy una persona que vive junto con la música. Me acompaña en todo momento. Siempre trato de estar actualizada.

¿Qué te parecen las nuevas formas de entretenimiento que han surgido, como el streaming y los podcasts?

A mí me parece mostro. Creo que abrir el espectro de la comunicación nos da muchas posibilidades a todos. No escucho o veo podcasts porque no tengo mucho tiempo, pero sí me han llamado para participar de estos programas. Pero ahorita acabo de volver al teatro, que es como hábitat natural. No estoy para sentarme a hablar, opinar y decir cosas, o generar debate.

Muchos colegas tuyos se han reinventado en estas plataformas.

Lo que pienso es que cada quien tiene que hacer lo que le haga feliz. Si te sientes pleno, hazlo. Si estás en un sitio donde ya sientes que no perteneces, descansa un rato. Uno nunca sabe lo que pueda pasar. De pronto estás acá y, al día siguiente, perdiste a tu mejor amigo, se fue tu mamá o tu papá, y volteas y te arrepientes de todo lo que no hiciste.

Los artistas de hoy en día se enfrentan de alguna manera al avance de la tecnología. ¿Es algo que te preocupa?

Estamos en una era de cambios, de transformación, de cosas nuevas. Esto no va a parar. Vamos a llegar a límites que nunca nos hemos imaginado. Pero no creo que el teatro vaya a morir. Existe desde hace miles de años. Van a seguir surgiendo nuevas plataformas, pero espero que el teatro siempre tenga su lugar.

¿Cómo proyectas tu carrera de aquí en adelante?

Seguir haciendo teatro. Hoy estoy con muchas ganas de buscar, indagar, crear, imaginar, sorprenderme. Cuando empiezo un proyecto, el factor sorpresa es muy importante. Cuando sienta que ya no me sorprenda, seguramente replantearé nuevamente las cosas. //



♦ **Música**

El gran baile de Novalima

El colectivo peruano sigue explorando nuevos caminos en la fusión de la electrónica con música afro. Esta vez, presentan la edición 'deluxe' de su disco "La danza" y anuncian una gira internacional para junio.

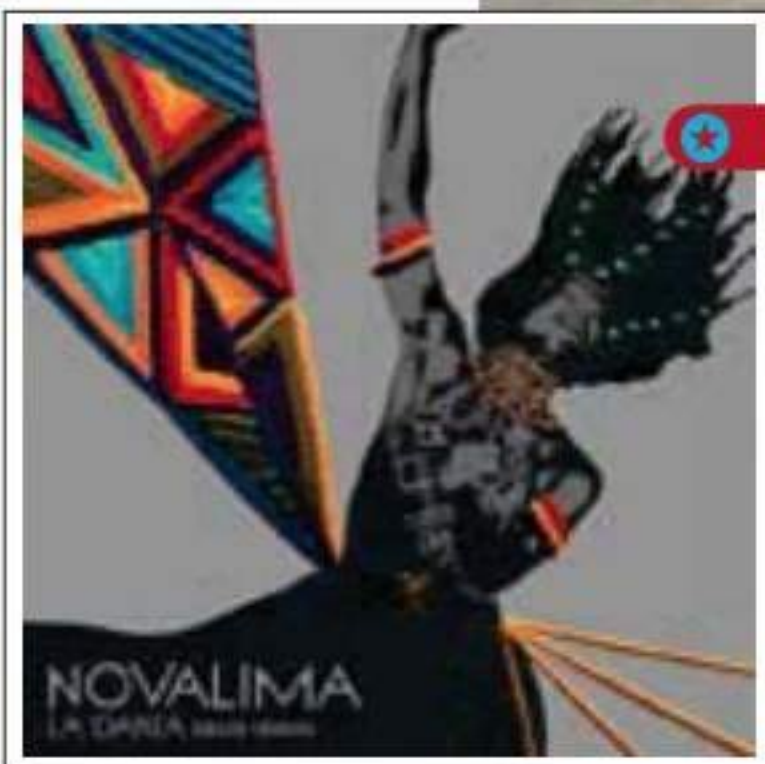
Más de veinte años después de su fundación, el colectivo de fusión electrónica Novalima sigue planteándose nuevas rutas de exploración en su permanente fascinación por los quiebres de la música afroperuana. Su más reciente lanzamiento, "La danza (versión deluxe)", cierra una trilogía iniciada el 2023 con los EP "La danza, parte 1" y "La danza, parte 2", elogiados por la prensa internacional. El grupo comenta que siempre concibió este proyecto como un tríptico o, mejor dicho, como un gran todo lanzado por partes. "Hoy en día ha cambiado tanto la industria que preferimos lanzar los temas por partes en lugar de un solo álbum", explica Ramón Pérez-Prieto, uno de los fundadores del grupo. "Ahora lo importante es estar en 'playlists' y mantenerse vigente mes a mes".

La estrategia escalonada le permitió al conjunto no perderse ante la avalancha habitual de lanzamientos a que nos tiene acostumbrados los tiempos actuales. "Ahora, hay tanta música que es una locura lo de competir por la



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
FRANCISCO MEDINA



El disco

♦♦ "La Danza (versión deluxe)" ya está publicado en todas las plataformas de streaming. Cuenta con 15 canciones y una duración que roza la hora. Sus dos versiones previas "La danza, parte 1" y "La danza, parte 2" cuentan con sendas ediciones en formato vinilo.

atención del público. Esta estrategia nos permite mantenernos en la conversación", sentencia el músico. En su edición definitiva, "La danza (versión deluxe)" tiene cuatro nuevos temas, entre ellos una reimaginación del clásico "Exodus", de Bob Marley, que la banda tenía guardada desde hace tiempo.

Cuando Novalima nació a finales de los 90, sus integrantes Ramón Pérez-Prieto, Rafael Morales, Grimaldo del Solar, Carlos Li



Carrillo y Pierpa de Bernardi vivían en diferentes partes del mundo. Muchos habían coincidido en bandas de rock de los años 90 (El Avispón Verde, Circo Ficción) y hacía buen tiempo que habían cambiado las guitarras por los sintetizadores y las estaciones de audio digital. Era una época extraña, sin USB o WeTransfer. "Como vivíamos en diferentes países, nos mandábamos las ideas en CD quemados que enviábamos por correo. O nos poníamos al teléfono y lo acercábamos al parlante para escuchar lo que habíamos hecho", recuerdan.

Eran tiempos en que en Argentina deslumbraban grupos como Gotham Project, que combinaba beats electrónicos con tango. La idea, cuenta Ramón, era lograr algo similar con la música peruana, pero no contaban con la complejidad rítmica de nuestros ritmos afro, en vista que la mayoría de softwares carecían de ritmos en tripletes, característicos del género. Les tocó aprender y estudiar a fondo la música afroperuana para poder traducirla a este nuevo contexto.

En "La danza (versión deluxe)", Novalima vuelve a contar con un



NOVALIMA EN VIVO
SON CONSTANTINO
ÁLVAREZ, RAFAEL
MORALES, RAMÓN
PÉREZ-PRIETO,
MILAGROS GUE-
RRERO, ALFONSO
MONTESINOS,
GRIMALDO DEL
SOLAR, IVÓN
MUÑOZ Y MARCOS
MOSQUERA.

puñado de artistas nacionales e internacionales que los ayudan a plasmar su visión. Del lado nacional están los peruanos Miki González, Óscar Avilés Jr., Hit La Rosa, la MC Karolinativa, entre otros. Del lado internacional, figuran los colombianos Eka Gordon, Pablo Watusi, la brasileña Dom La Nena, entre otros. El proceso de colaboración varía según el caso. “Si es un instrumentista, le mandamos las partituras. Si es vocalista, solemos tener las letras y les damos una idea de cómo queremos que suene, pero dejamos espacio para que añadan su toque personal”.

Este año, la banda se embarcará en una nueva gira. En julio estarán por Europa y en agosto en Latinoamérica. Esperan concretar fechas en México y también ganar más espacio en el mercado peruano, gracias a su anunciada participación en el próximo festival Vivo x el Rock. //

REPORTAJE PUBLICITARIO

GIT da un gran paso en telecomunicaciones con una alianza estratégica

Global Investing Towers se une a Phoenix Tower International para mejorar la conectividad en Perú y expandir su alcance en América Latina.

Global Investing Towers (GIT), la empresa peruana especializada en ofrecer infraestructura para telecomunicaciones móviles, acaba de dar un paso gigante al concretar una alianza con Phoenix Tower International (PTI), una de las más grandes del mundo en el sector, con presencia en más de 20 países y un portafolio de 22,000 torres. Juntos, van a llevar tecnología de última generación a muchas más regiones del Perú.

Este acuerdo, que se mueve en torno a los 200 millones de soles, incluye la construcción de torres en varias zonas rurales y periurbanas como Puno, Junín y Lambayeque, con el fin de mejorar la



> María del Rocío Estremadoyro, gerente general de Phoenix Tower International (PTI), y Frank Del Pino, CEO de Global Investing Towers (GIT).



> Equipo de GIT.

GIT
GLOBAL INVESTING TOWERS



> De izquierda a derecha, equipo de GIT: Eduing Montoya, Susana Torres, Noleiska Sosa y Frank Del Pino. De centro a derecha, equipo de PTI: Fausto León, María del Rocío Estremadoyro, Alex Tude, Paola Peña, Gianfranco Simpalo, Yesica Alberca y Miguel Torres.

conectividad donde más se necesita. Ya en la primera fase, GIT ha entregado 20 sitios, y para agosto espera completar 200 más.

“Esta alianza estratégica significa la consolidación de nuestra posición en el mercado peruano y global. Estamos trabajando con los líderes mundiales en telecomunicaciones, lo que refleja la confianza en nuestra capacidad técnica y experiencia”, señaló Frank Del Pino, CEO de GIT.

Con esta alianza, GIT no solo está dejando huella en el Perú, sino que también está pisando fuerte en el resto de América Latina, llevando a cabo su visión de ser un motor clave en la transformación digital de la región. ●



Salud

CANNABIS PARA SANAR



Es amplio el universo de productos derivados del cannabis. Muchos de ellos, tienen como fin tratar una serie de dolencias, y el público responde con curiosidad y responsabilidad. Además de aceites, las farmacias especializadas expenden gomitas, cremas y ungüentos que son recetados por médicos certificados a sus pacientes.



POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**



JOEL ALONZO

Desde que en 2017 se promulgó la ley que regula el uso medicinal del cannabis, la industria que se dedica a la importación, producción y comercialización de esta planta y sus derivados con fines terapéuticos, ha venido creciendo a un ritmo pausado, pero sostenido. Según el Centro de Estudios del Cannabis del Perú, siete millones de peruanos que padecen distintas dolencias podrían beneficiarse de sus propiedades. El problema sigue siendo que existen barreras que aún limitan su acceso.

SIN PREJUICIOS

Una decena de boticas especializadas en cannabis opera en toda la ciudad. Se trata de centros farmacéuticos autorizados por la Digemid y la Dirandro para brindar tratamientos seguros y confiables. “Las patologías más frecuentes que atendemos son el dolor neuropático, la fibromialgia, la artrosis, la epilepsia, el insomnio, el trastorno de ansiedad y los ataques de pánico, así como a pacientes oncológicos para aliviar los efectos secundarios de su enfermedad”, nos dice Raúl Lama, médico especialista en endocannabinología y director de Sativa Pharm.

Estas boticas cuentan con el respaldo legal de preparar “fórmulas magistrales” para sus pacientes, diseñadas para tratar una enfermedad específica. “Es importante recalcar que cada caso necesita su propia fórmula. Esto es básicamente porque hay distintos perfiles. Por ejemplo, a un paciente que usa morfina para el dolor, no le vamos a recetar el mismo aceite que para un paciente que toma anticonvulsivantes. Ese criterio lo aplicamos en la consulta y ya finalmente Sativa se encarga de la preparación del medicamento con la receta que yo emito”, explica Lama.

El médico señala que, poco a poco, se están rompiendo los estigmas y prejuicios con esta planta. “El paciente que llega a mí ya es

LABORATORIO DE LA FARMACIA SANT&ANA, EN MIRAFLORES, DONDE ELABORAN FÓRMULAS PERSONALIZADAS DE CANNABIS MEDICINAL PARA SUS PACIENTES.

un paciente que está predispuesto a recibir cannabis medicinal y que probablemente ya ha recibido terapia farmacológica y no ha tenido buenos resultados. Es una persona que ve al cannabis como una alternativa natural para tratar sus dolencias”, afirma.

PLANTA MADRE

Joshua Santos, egresado de la carrera de agronegocios de la UPC, abrió en 2022 Sant & Ana, una farmacia especializada en la elaboración de “fórmulas magistrales” a base de cannabis, que también expende otros productos derivados de esta planta. Este joven empresario decidió apostar por esta industria tras conocer de primera mano el trabajo que se realiza en Uruguay, un país donde su padre trabaja como gerente de una agropecuaria que cultiva cannabis a gran escala. “La gestión la comenzamos en 2020 y recién iniciamos las operaciones dos años después. El proceso fue engorroso, pero aquí estamos navegando esta ola que es bien interesante”, comenta Santos.

En Sant & Ana cuentan con un staff de médicos que receta cuál es el mejor producto para los pacientes. “Desde hace un tiempo nos estamos diversificando con los tratamientos y hemos incluido la vaporización”, cuenta. “También tenemos labiales para la sequedad, sérum faciales para hidratar la piel, y cremas para combatir las insolaciones, todo a base de cannabis. Actualmente, nos encontramos desarrollando una gama más extensa para ampliar la posibilidad de los pacientes”, dice.

Es importante señalar que estas terapias funcionan como acompañamiento a la medicina tradicional. “Muchas personas creen que es un sustituto, y no es así. Hay pacientes que toman clonazepam y lo quieren reemplazar con cannabis. Un clásico. Lo que puede pasar es que la planta los ayude a bajar de forma gradual las dosis de ese medicamento. Tampoco va a curar el cáncer, pero de pronto puede hacer que los pacientes con esta enfermedad duerman mejor, les estimule el apetito y por consiguiente tengan una mejor calidad de vida”, explica.

Por último, se aconseja evitar adquirir estos productos por Internet o en tiendas clandestinas, ya que es muy probable que no cuenten con registro sanitario, lo que podría causar una mala experiencia en el consumidor. “Es importante que se concientice a las personas sobre este asunto para que tomen mejores decisiones”, concluye Santos. Con la salud no se juega. //

LAS GOMITAS DE CBD TAMBIÉN SON RECETADAS POR LOS MÉDICOS ESPECIALISTAS PARA TRATAR DOLENCIAS FÍSICAS Y PSICOLÓGICAS.



ISTOCK

JOEL ALONZO



CADA VEZ ES MÁS COMÚN EL USO DE CREMAS, UNGÜENTOS Y PROTECTORES SOLARES A BASE DE CANNABIS QUE SIRVEN COMO ACOMPAÑAMIENTO A LA TERAPIA TRADICIONAL.



CANNABIS&CO



Una industria que crece

Los productos de cannabis y sus derivados deben ser adquiridos en farmacias y boticas que cuenten con licencia para su comercialización. No está permitida su venta fuera de estos establecimientos. En Lima, dos de los lugares más recomendados son Sativa Pharm (Av. General Eugenio Garzón 1617, Jesús María), Cannabis & Co (calle Federico Villareal 472, Miraflores) y Sant & Ana (Av. Alfredo Benavides 1555, local 102, Miraflores).



SATIVA PHARM

♦ Tendencias

Hace tiempo que el carajillo o el espresso martini dejaron de ser una moda pasajera en coctelería: con el 'boom' del café de especialidad en el Perú, estos cócteles llegaron para quedarse. ¿Qué dicen los expertos sobre esta poderosa combinación?



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**



El café se viste de cóctel

EL CARAJILLO DE SASTRERÍA DE SASTRERÍA MARTÍNEZ TIENE UNA HERMOSA PRESENTACIÓN. SE PREPARA CON LICOR 43, UN LICOR ESPAÑOL DE COLOR DORADO Y TEXTURA ESPESA, CON SABOR DULCE Y UN 31% DE ALCOHOL.



SASTRERÍA MARTÍNEZ

D'SALA



ALESSANDRA SALA PREPARA UN CARAJILLO, EL CÓCTEL MÁS NOVEDOSO DE LA TEMPORADA EN LA BARRA DE D'SALA CAFFÈ.

Pocas bebidas son tan deliciosas en la temporada veraniega como un café helado. Pero esta bebida —tradicionalmente caliente— hace rato que ha capturado a nuevos públicos desde un frente poco explorado: la coctelería. ¿Le suena de algo el carajillo? Es muy posible que lo haya visto o escuchado en alguna barra o restaurante, y su consumo va mucho más allá de una moda. De origen español, este trago conoce nuevos alcances en manos de los mejores bartenders de Lima.

Con solo dos ingredientes —café espresso y un licor— el carajillo, además de poseer un sabor muy especial, también cuenta con la interesante propiedad de levantar los ánimos sin tener que pasar una mala noche (cuando se consume con moderación, claro). Este ambiente festivo alrededor del café se está empezando a vivir en las mismas cafeterías de especialidad, como es el caso de D'Sala Caffè. La gestora de estos encuentros en su local de Dasso es Alessandra Sala, una amante del café que nos confiesa estar viviendo el café desde una nueva mirada. “Estas fiestas alrededor del café son una tendencia muy fuerte en Estados Unidos, en generaciones más jóvenes que no salen de fiesta hasta tarde. Tienen otro enfoque de la vida y un consumo más responsable. Como jugando, decidí hacer un evento y fue muy divertido”, nos dice. En su primer encuentro —con DJ y muchos carajillos de por medio— nadie trasnochó, fue a mitad de semana y logró reunir a fanáticos del café que hoy lo disfrutan con doble gusto.

“El dulzor del Licor 43, que es el que usamos, y el bitter del café hacen una mezcla perfecta”, agrega Alessandra.

EL BARMAN DENILSON GAVIRIA SIRVE EL ESPRESSO MARTINI EN UNA COPA ESTILO NICK & NORA. ADEMÁS, USA UN VODKA PERUANO ELABORADO CON PAPAS NATIVAS.

ANGEL SOLÓRZANO, BAR MANAGER DEL GRUPO OSTERLING, NOS SIRVE UN ESPRESSO MARTINI EN LA BARRA DE ROCCO (IG: @ROCCO.TRATTORIA).



HANDREZ GARCÍA

Si bien es un cóctel clásico, para muchas personas es una novedad. A través de cócteles como el carajillo o el espresso martini, distintos consumidores lo están descubriendo y ya se lo han apropiado como el favorito del verano, por su frescura y sabor intenso.

“La coctelería con café se viene haciendo hace mucho tiempo, como en el espresso martini. Ahora ha tomado más fuerza con el carajillo, ya que es un cóctel que todo el mundo está consumiendo. ¿Por qué? Porque tiene antioxidantes y te activa. Es ideal tomarlo después del postre”, nos comenta el bartender Angel Solórzano, bar manager del grupo Osterling, con quien lo probamos en la barra del restaurante italiano Rocco. “Es importante que el carajillo se haga con una extracción de espresso”, aclara. Aún caliente, se vierte el espresso creando un contraste con el hielo. Finalmente, queda como una crema, producto de los aceites naturales del café” explica Solórzano. El resultado es un verdadero elixir. “Es como tomar un cafecito dulce. Es súper refres-

cante, se toma en las rocas. Ya es tendencia tomarlo a media tarde porque te renueva”.

Ángel usa el café como insumo en otros cócteles, como en una versión de negroni affogato y también con cold brew. Asimismo está, por supuesto, el elegante espresso martini, otro clásico de las cartas que lleva un destilado como el vodka y licor de café.

Para el bartender Denilson Gaviria de Curador Wine Bar (un nuevo concepto dentro de Casa O, donde también está el restaurante La Niña) el espresso martini no pasa de moda y, al igual que el carajillo, es un cóctel que despierta un importante interés en el público. Denilson, eso sí, lo prepara a su manera. “Usamos vodka 14 Incas (un vodka peruano de papas nativas), espresso recién extraído de la máquina y un jarabe que preparamos con haba tonka, una suerte de vainilla amazónica. Es una receta simple de pocos ingredientes, como la coctelería que manejamos aquí”, afirma Denilson. El verano recién empieza, y hay mucho café por probar. //

La fiesta del café



En D'Sala Caffè (IG: @dsalacaffe) ofrecen por delivery packs con carajillo listo para preparar en casa. Solo hace falta agitar la botella y agregar hielo. La próxima 'coffee party' en D'Sala Caffè será el miércoles 19 de febrero en Calle Miguel Dasso 141, San Isidro.



Licor 43, un ingrediente muy utilizado en la preparación del carajillo, tiene orígenes hispanos que se remontan a la antigüedad. Lleva ese nombre por los 43 ingredientes secretos que lo conforman.



El bar oculto Sastrería Matínez (IG: @sastreriamartinezlima) no deja de lado la magia del café en su elegante carta. El 'carajillo sastrería' y el 'espresso Martínez' así lo demuestran.



Si buscas nuevas propuestas en bebidas y cócteles, en Curador Wine Bar (IG: @curador.winebar) encontrarás muchas opciones de vinos y las propuestas del bartender Denilson Gaviria.

Astrología



Aries

Regresan recuerdos y conexiones del pasado.

Aprovecha esta energía para reconciliarte, sanar emociones y disfrutar momentos de nostalgia que nutren el alma.



Tauro

Prepárate para avances rápidos y noticias inesperadas. La energía fluye a gran velocidad, impulsando tus proyectos. Actúa con determinación y enfoque.



Géminis

Equilibrio y adaptabilidad serán clave. Maneja con destreza tus responsabilidades y prioridades.

Fluye con los cambios y encontrarás armonía en medio del movimiento constante.



Cáncer

Celebra tus logros con quienes amas. Es un momento para la unión, la amistad y disfrutar de las alegrías compartidas.



Leo

Llega una semana de acción decidida. Avanza con claridad y propósito, pero cuida de no actuar impulsivamente.



Virgo

Tiempo de reflexión y paciencia. Evalúa tus esfuerzos y avances. Lo que has sembrado está creciendo; confía en que la recompensa llegará pronto.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

La magia de Acuario

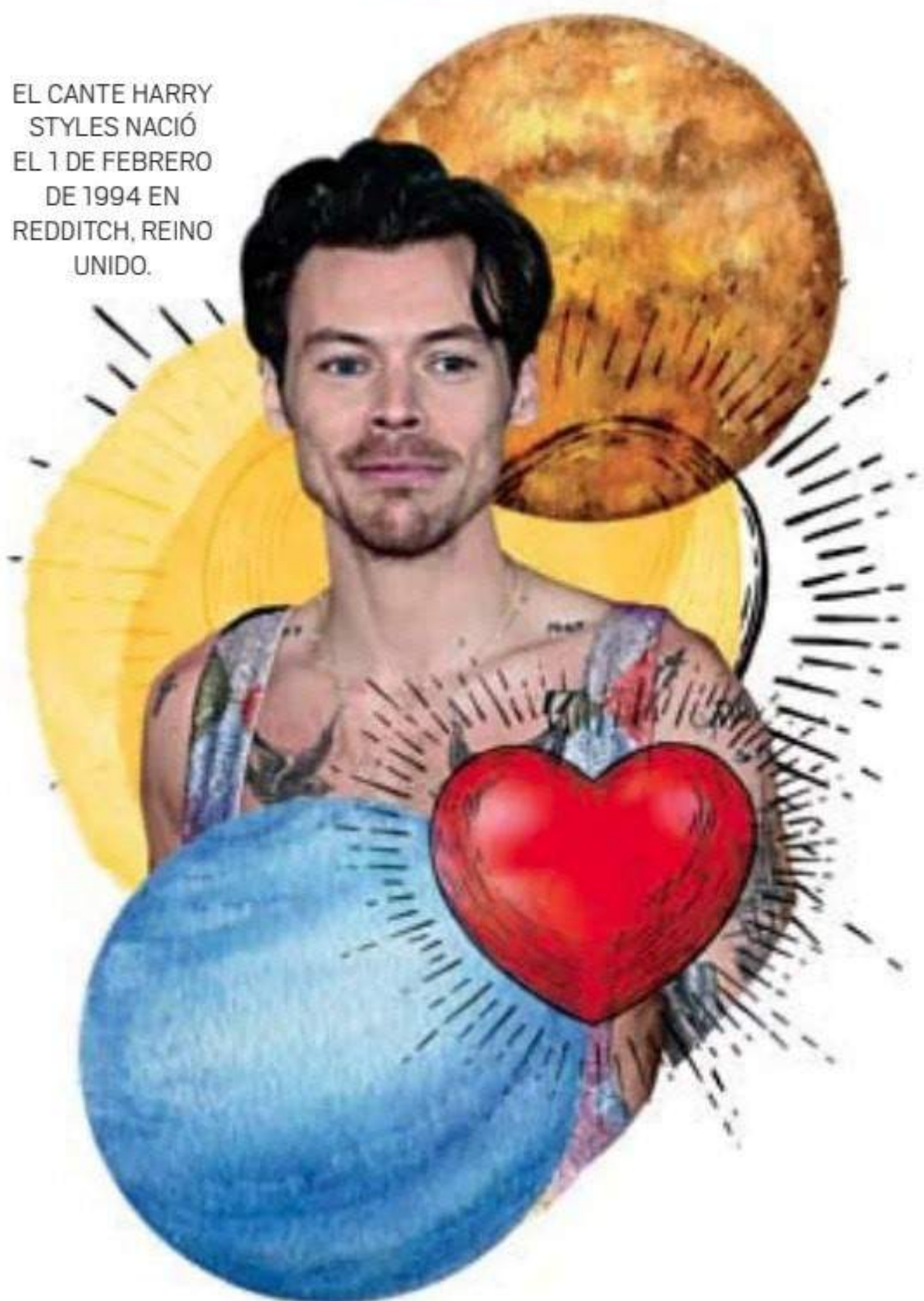
Comenzamos febrero, un mes en el que aquello que parecía estancado comienza a fluir con mayor rapidez. Hoy, 1 de febrero, será un día lleno de romanticismo, ideal para la inspiración, la creatividad, el disfrute y la conexión emocional.

Para el lunes 3 de febrero, Mercurio forma aspectos favorables con Júpiter, lo que impulsa noticias y temas relacionados con la tecnología y la innovación. Es una excelente oportunidad para plantear soluciones creativas y pensar "fuera de la caja".

Para el día 4, Venus (el planeta de los vínculos, el valor y el deseo) entra en el signo de Aries, donde permanecerá hasta el 6 de junio. Esta energía nos invita a ser auténticos y a perseguir nuestros verdaderos deseos con determinación. Durante este período, se abre una etapa de renovación y siembra de intenciones que nos alinea con lo que realmente queremos en lo más profundo de nuestro ser. Es tiempo de actuar por aquello que más queremos.

//

EL CANTE HARRY STYLES NACIÓ EL 1 DE FEBRERO DE 1994 EN REDDITCH, REINO UNIDO.



Libra

Nuevas emociones y oportunidades florecen. Abre tu corazón al amor, la creatividad y la conexión espiritual.



Escorpio

Un ciclo llega a su fin. Aunque pueda parecer difícil, este cierre abre paso a un renacimiento y nuevas oportunidades llenas de aprendizaje.



Sagitario

Disfruta los frutos de tu esfuerzo. Es tiempo de gratitud, independencia y estabilidad. Valora tus logros y permítete disfrutar de tus éxitos.



Capricornio

Es posible que enfrentes situaciones de decepción, pero no todo está perdido. Enfócate en lo que queda y utiliza la experiencia para avanzar.



Acuario

Colaboración y trabajo en equipo te llevarán al éxito. Reconoce el valor de las habilidades compartidas y construye proyectos sólidos con esfuerzo conjunto.



Piscis

Es tiempo de dejar atrás lo que ya no te satisface. Busca un camino más alineado con tus verdaderos deseos y propósito.

Test de Proust

“Mi mayor logro es que mi producto haga feliz a muchas personas”

El chef peruano de Black Poke y Coqui Castillo se alista para deleitar en Filo Summer Fest. Además, continúa siendo viral en TikTok con sus deliciosos makis.

Coqui Castillo



¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

El JiuJitsu, porque no solo me ayuda a mantenerme físicamente activo, sino también me ha enseñado disciplina y a enfocar mi mente.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Encontrar equilibrio entre el tiempo que dedico a lo que hago y las personas que amo.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Me considero una persona muy leal. Para mí, la lealtad es fundamental en todas las relaciones.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Desde chico, la puntualidad ha sido un desafío para mí. A veces, mi mente está tan enfocada en los detalles o en perfeccionar algo que pierdo la noción del tiempo.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Perder la conexión con las personas que más quiero.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Mi pasión por los detalles en la cocina. A veces, me obsesiono con perfeccionar un plato o un sabor hasta lo más mínimo.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Algo que me incomoda es la falta de autenticidad. Valoro mucho a las personas que son fieles a sí mismas.

¿Cuáles son las frases

o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Las mejores cosas empiezan como un sueño” y “El talento te lleva hasta donde la actitud te permite”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Lanzarme a crear una marca y un producto que también logra hacer felices a muchas personas.

¿En qué ocasiones mientes?

Rara vez miento. Me considero una persona muy transparente y directa.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En la cocina. Me encanta trabajar codo a codo con mi equipo, especialmente durante el ‘rush’ de los pedidos, cuando la adrenalina está al máximo.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mi primer uniforme de cocina, me lo regalaron mis papás cuando estaba en la universidad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Con Michael Jordan, por su mentalidad de excelencia y perseverancia.

¿Cómo te gustaría morir?

En paz, rodeado de las personas que amo y sin sufrimiento.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Me encantaría poder estar en varios lugares al mismo tiempo. //

BOLSOS PLAYA



SEGUNDA ENTREGA
**BOLSO BLANCO
Y NEGRO**

PRECIO OFERTA
S/ 34.90
Precio regular: S/ 49.90



50cm x 35cm

**¡ENCUÉNTRALO EN TU
QUIOSCO MÁS CERCANO!**

**PASHMINA
DE REGALO**



Para adquirir las 3 entregas consistentes en bolsos de playa, cada entrega viene con una pashmina de regalo y serán entregadas de forma aleatoria, deberá acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones eComercio <https://coleccionsecomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 098 / 922 957 466. Desde la primera hasta la tercera entrega, el precio será de S/34.90. Stock de 2,000 unidades en promedio por entrega de la colección y hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 24 de enero hasta el 31 de marzo de 2025.



Platino
UVK
MULTIMEDIA

iUVK Platino Panorama está en el Club!
Aprovecha tus **beneficios exclusivos para Suscriptores**
en entradas 2D y y confitería

2x1

En entradas
general de
lunes a domingo

20%
dto.

En combos para
01 y 02 personas

 Presenta tu DNI en boletería.

 Calle Circunvalación Golf Los Incas 134. Surco

Descubre los términos y condiciones
de esta promoción escaneando el QR